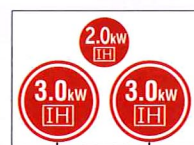
取扱説明書

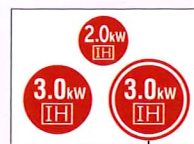
保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド・適温調理クッキングガイド 別添付

日立IHクッキングヒーター　家庭用

E20Tシリーズ　3口IHダブルオールメタル対応（左・右IH）

型式 HT-E20TWFS レンジフードファン連動
HT-E20TWS
HT-E20TFS レンジフードファン連動
HT-E20TS

オールメタル対応
（アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW）

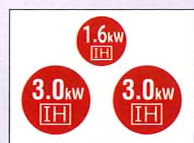
E10Tシリーズ　3口IHオールメタル対応（右IH）

型式 HT-E10TWFS レンジフードファン連動
HT-E10TWS
HT-E10TFS レンジフードファン連動
HT-E10TS

オールメタル対応
（アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW）

E9Tシリーズ　3口IH鉄・ステンレス対応

型式 HT-E9TWFS レンジフードファン連動
HT-E9TWS
HT-E9TFS レンジフードファン連動
HT-E9TS

E8Tシリーズ　3口IH鉄・ステンレス対応

型式 HT-E8TWFS レンジフードファン連動
HT-E8TWS
HT-E8TFS レンジフードファン連動
HT-E8TS

このたびは日立IHクッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、適温調理クッキングガイド、DVDとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」→ P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。

〈料理集・調理のこつ付〉

初めてお使いのときや、お困りになったときは、同梱のDVDも是非ご覧ください。

DVDを再生できる環境でお使いください。

はじめにお読みください

※E00Tの表示は対象の型式を表しています。

「安全上のご注意」→P.6~9をお読みいただき、正しくお使いください。

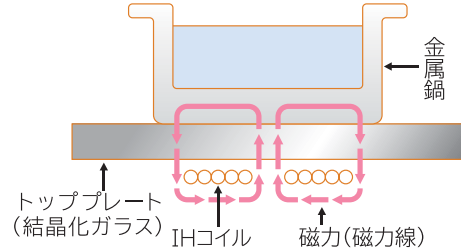
オールメタル対応 E20T E10T

●アルミ・銅鍋で2.6kW、鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。→P.10

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。→P.17

アルミ・銅鍋は鉄鍋に比べて、約20~30%火力が弱くなります。

IH加熱の原理(イメージ図)

IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力(磁力線)によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

適温調理機能(付属の適温調理クッキングガイド〈料理集〉とDVDで40のレシピがご覧になれます)

●光&4温度センサーで予熱も加熱もコントロール。選んだメニューに合わせて設定目安温度をキープ。

適温調理メニューには、「ステーキ」「いため物」「卵焼き」があります。→P.20、21

過熱水蒸気ビッグオーブン

●過熱水蒸気で余分な脂、塩分を落とすヘルシーメニュー。→P.34、35(「切身・干物」「鶏・野菜」)

●過熱水蒸気で「揚げ物温め」。→P.34、35

●さんま5尾を一度に、約26cm(10インチ)のピザも丸ごと焼ける。

光センサー

●高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。

光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや異物を取り除いてからご使用ください。→P.44

音声ガイド

●調理終了時や安全機能が働いたときなどに音声でお知らせ。

もくじ

各部のなまえ・操作パネル・付属品

※イラストは、トッププレート幅75cm・レンジフードファン連動で説明しています。 ➔P.00 は主な説明のあるページです。

上面操作パネル

E20T E10T E9T ※送信部はレンジフードファン連動のみ

中央IHヒーター表示部

E8T ●「湯沸かし」はありません。
●火力は「9」までです。

IHヒーターで調理をする ➔P.15~27

火力、メニュー、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を各IHヒーターの表示部に表示します。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に「CP」が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。
再度通電したい場合は、水をふき取り操作手順をもう一度繰り返してください。➔P.49、53

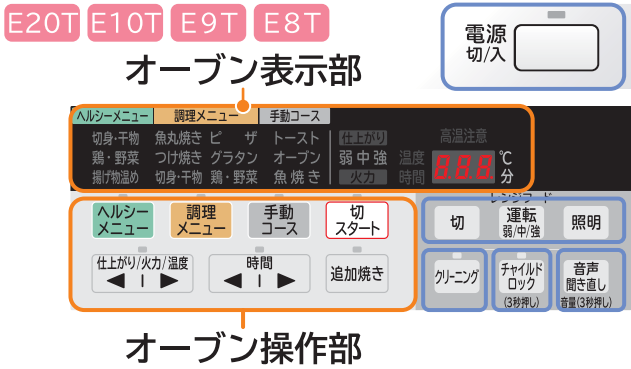
オーブン

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は外して洗えます。 ➔P.46、47

過熱水蒸気用水タンク
取り外しかた、取り付けかた ➔P.35

前面操作パネル

開閉は、扉の中央（⠿）を押してください。

E20T E10T E9T E8T

オーブンで調理をする ➔P.28~40

メニューまたはコース、火力、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●メニューまたはコース、火力など設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をオーブン表示部に表示します。

オーブン庫内をクリーニングする ➔P.47

オーブンの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿を外してください。

電源スイッチ

電源の入・切を行います。

●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

レンジフードファンの操作をする ➔P.43

レンジフードファンの操作を行います。
（レンジフードファン連動のみ）

音声を使う ➔P.42

音声ガイドを聞き直します。
音量の変更や消音をします。

操作をロックする ➔P.42

全ての操作をロックします。

●ロックの設定・解除はチャイルドロックボタンを約3秒間押します。
●設定内容は電源を切っても記憶しています。

付 属 品

◆天ぷら鍋（1個）
揚げ物調理をするときに使います。
揚げ物以外に使用しないでください。
いため物、煮物、湯沸かしなどに使用すると、天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

部品の交換・追加購入

2010年8月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
焼網（消耗部品）	HT-E9TS 008	1,575円（税抜1,500円）
受皿（消耗部品）	HT-B10TS 007	2,520円（税抜2,400円）
水タンク（過熱水蒸気）（消耗部品）	HT-D20TS 010	1,365円（税抜1,300円）
タンクフタ（過熱水蒸気）（消耗部品）	HT-D20TS 031	1,365円（税抜1,300円）
天ぷら鍋	HT-C20TWS 010	2,730円（税抜2,600円）

日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

安全上のご注意 この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

危険	この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。
警告	この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。
注意	この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

表示の例

	「警告や注意を促す」内容です。
	してはいけない「禁止」内容です。
	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠危険

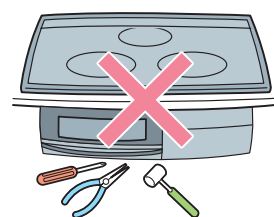
●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

分解禁止

改造はしない

修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない

修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.55にご相談ください。

⚠警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する

- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

据付のときは

●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

●電源プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよくふく

アース線を接続せよ

●アースを確実に取り付ける

アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない

●電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

⚠警告

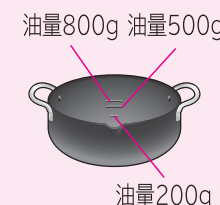
●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げ物調理は

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●揚げ物調理中はそばを離れない

●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない

市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。

●鍋底が変形したものは使わない

●油は200g（220mL）未満では調理しない

油は200g（220mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る

●鍋はIHヒーターの中央に置く

●必ず「揚げ物」を使用する ➔P.18

手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

調理の際は

●液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる（カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物）

水や調理物を加熱していると突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。

使用中（調理中）・使用後は

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやオーブンドアおよび庫内などの高温部に触れない

●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない

●いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない

使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。

トッププレートの上は

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない

万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない

下記のものは特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。

- カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
- アルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック（アルミ箔を使用しているパック）、紙パック（内側にアルミ箔を貼ったもの）、アルミ箔など
- スプーンなどの金属製小物
- その他可燃物や引火物（まな板、ふきん、紙、油など）

●トッププレートの光センサーの汚れは、きれいにふき取る

光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

安全上のご注意（つづき）

⚠警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

本体は

●吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物を入れない
●吸・排気口に指を入れない
●本体や吸・排気口に水などをかけない
●子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
●カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

使用後は

●使用後は電源を切る
使わないときは、前面操作パネルを収納して電源を切ってください。
●長期不在のときは専用ブレーカーを切る

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

使用する方は

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

調理以外の用途に使用しない
湯たんぽなどを加熱しないでください。

使用中（調理中）・使用後は

●鍋は不安定な状態で使用しない
●鍋の下に紙やシートを敷かない
●市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しく働かない原因になります。
※トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。
●あらかじめ加熱した油で「揚げ物」を使わない
油の温度を適正にコントロールできないため、発火するおそれがあります。
●本体前方に物を置かない
●空だきや必要以上に加熱をしない
鍋底の薄いもの、反っているフライパンや鍋は「強火」で予熱すると赤熱したり変形するおそれがあります。
空だきなど異常に高温になった場合、トッププレートが変色することがあります。
●火気を近づけない
●吸・排気カバーをふさいだり、吸・排気カバー付近に手、顔、鍋の取っ手を近づけない
●トッププレートの上面操作パネルの上に、熱い鍋などを置かない
●トッププレートの上に直接食材を置いて調理しない
●使用中は本体から離れない

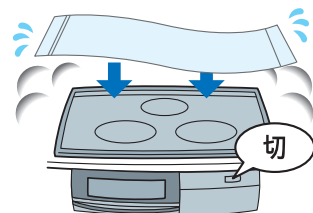
●揚げ物調理中は、飛び散る油に注意する
●油煙が多く出たら電源を切る

オーブン使用中に

●オーブン使用中に調理物が発煙・発火した場合は、次の手順で消火する

●消火するまでオーブンドアを開けない
（空気が入り、炎が大きくなります）

消　火　手　順

①電源を切る
②吸・排気カバー全体をぬれたタオルでふさぐ
※このときオーブンドアの周囲から煙が出ます。
③専用ブレーカーを切る
※オーブンドア（ガラス窓）に水をかけない。（ガラスが割れます）

お手入れは

お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

⚠注意

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

オーブンを使用するとき

●使用中や使用後はオーブンドア（ガラス）に水をかけない
高温になっているところに水をかけると割れるおそれがあります。

●オーブンドアを持って勢いよく引き出したり、持ち上げながら引き出したり、またオーブンドアやレールに強い力を加えたりぶらさがらない
オーブンドアや過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿などが落下して、やけどやけがをしたり、破損の原因になります。

●受皿が破損した場合は使わない
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。

●使用中は本体から離れない

●少量の調理物を長時間調理しない
発煙・発火するおそれがあります。

●過熱水蒸気用水タンク・受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります。

●同じ食品を繰り返し調理しない
発煙・発火するおそれがあります。

●使用中や使用後は、オーブンドア、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿、レールは高温になっているので、お手入れをするときは十分冷えていることを確認してから行う
●オーブン庫内やレール・ホルダーや過熱水蒸気用水タンク、受皿は、魚などの脂がたまらないよう使用のつど掃除し、定期的にお手入れをする
続けて使用するときは、受皿にたまった脂を捨て、汚れをきれいに落としてください。

次の点もご注意ください

●トッププレートの上で、IHジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器を使わない
磁力線により本製品が故障する原因になります。

●キャビネット（本体左右・下側）に調味料・食品などを置かない
本体からの排熱により、調味料・食品などの変質の原因になります。

●前面操作パネルに煮汁などを付けたまま収納しない
煮汁などが固まって前面操作パネルが開かなくなるおそれがあります。

●吸・排気口に水などをこぼさないよう注意する
キャビネット内に水などが落ちる原因になります。

●プレートワクを鍋底でこすったり、プレートワクに熱い鍋を置かない
ステンレスの傷つき・変色の原因になります。

●トッププレートの上に鍋のふたや受皿、バーベキュー用やホットプレート用の鉄板などを置かない
IHヒーターが通電すると加熱され、火災・故障の原因になります。

●左・右・中央IHヒーター使用中は磁力（磁力線）が出ているため、磁気に弱いものを近づけない
• ラジオ・テレビ・補聴器など（雑音の原因になります）
• キャッシュカード・磁気テープ・自動改札用定期券など（記憶が消える原因になります）

●光センサーに直射日光が当たると誤作動することがある
鍋の位置がずれたときなど光センサーに直射日光が当たると、鍋の温度が正しく検知できない場合や通電を停止する場合があります。鍋をIHヒーターの中央に置いてください。

●酸の強い食品がついた場合はすぐふきとる
ジャム、レモン汁、梅を使った食品などを放置すると、トッププレート、プレートワクが変色する原因になります。

●土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器は使わない
IH または CH·IH 付、「IHで使える」と表示している土鍋やガラス鍋、直火用魚焼き器などでも形状によってはIHクッキングヒーターが故障したり鍋が割れたりする場合がありますので使わないでください。

●ビルトインオーブンレンジと組み合わせて使用の場合、オーブンドアの取っ手の温度に注意する
オーブンレンジの排気でオーブンドアの取っ手が熱くなる場合があります。IHクッキングヒーターを使っていなくても、オーブンレンジを使うと吸・排気カバー部が熱くなる場合があります。

●上面操作パネルに水などをこぼしたり、鍋底が触れたりすると誤動作することがある
すぐに取り除いてください。取り除いた直後はキー操作を受け付けないことがあります。数秒待ってから操作してください。

●害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因となる
適切な環境下でご使用ください。

使える鍋の種類

鍋の材質と形状で、使える○　使えない×を確認する

●IHヒーターには、財団法人 製品安全協会の SG IH または SG CH-IH マークの付いた鍋をおすすめします。
（鍋の説明書をよくお読みになり鍋に適した火力で使用するなど正しく安全にお使いください）

■ 使える鍋の材質

材質		鉄・ステンレス対応	オールメタル対応
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○ ホーロー鍋は空だきしたり焦げつかせたりしないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼きつき、トッププレートを破損する原因になります。	
ステンレス	鍋底に磁石がつくもの（磁性／18-0）	○	
ステンレス	鍋底に磁石がつかないもの（非磁性／18-8、18-10）	○ 鍋底の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。	
多層鍋	間に鉄を挟んでいるもの（鍋底に磁石がつくもの）	○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります。	
多層鍋	間にアルミを挟んでいるもの（鍋底に磁石がつかないもの）	× 加熱できません。	○ 間にはさんでいる材質で、火力が変わります。
アルミ・銅		× 加熱できません。	○ 軽いものは火力が弱くなります。（調理物と合わせて約1kg以上で使用してください）アルミ両手鍋は、鍋が変形しやすいのでいため物や空だきをしないでください。
ガラス・陶磁器（土鍋など）・直火用焼き網		× 加熱できません。	SG IH または SG CH-IH 付、「IHで使える」と表示しているものも含みます。

■ 使える鍋の形状

※鍋の直径が大きいと、調理物によっては仕上がりにムラができる場合があります。

適温調理で使えるフライパンについて

次の推奨フライパン・鍋をご使用ください。

推奨フライパン（2010年8月現在）
品名：フライパン　型式：106865※
希望小売価格：11,550円（税抜11,000円）

推奨フライパン（2010年8月現在）
品名：フライパン（7層フッ素加工）型式：DF-24※
希望小売価格：28,350円（税抜27,000円）

推奨いため鍋（2010年8月現在）
品名：いため鍋　型式：106834※
希望小売価格：12,600円（税抜12,000円）

推奨卵焼き（2010年8月現在）
品名：卵焼き　型式：106872※
希望小売価格：6,090円（税抜5,800円）

推奨アルミフライパン（2010年8月現在）
品名：フライパン　型式：FRH-26G※
希望小売価格：5,460円（税抜5,200円）

● SG IH または SG CH-IH 付のフライパン・鍋および重さ約1kg以上のアルミ・銅フライパンで、次のものを使用してください。

	鉄・ステンレス対応	オールメタル対応
鍋底の直径	12～26cm	15～26cm
鍋底の反り	3mm以下	1mm以下
鍋底の厚さ	1mm以上	

●推奨卵焼きは卵焼き用のため、適温調理「卵焼き」でご使用ください。
●推奨アルミフライパンはオールメタル対応のみご使用できます。

警告 上記以外のフライパンを使わない
油が過熱され発火するおそれがあります。

「揚げ物」で使える鍋について

揚げ物は、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）

警告 付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
火災の原因になります。

便利メニュー「湯沸かし」「炊飯」で使える鍋について

「湯沸かし」「炊飯」には SG IH または SG CH-IH 付の鍋で次のものを使用してください。
・アルミ・銅鍋は、使えません。

湯沸かし
●鍋底の直径が15～23cmのもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）

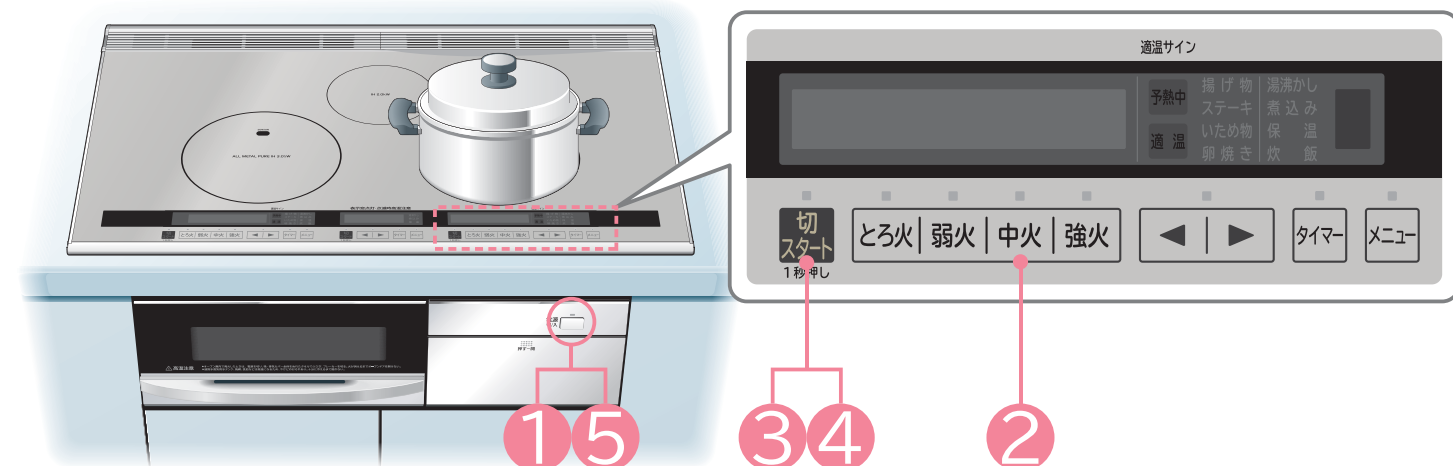
湯沸かし推奨ケトル（2010年8月現在）品名：ケトル
型式：106346※　希望小売価格：10,500円（税抜10,000円）

炊飯
●鍋底の直径が18～20cm、鍋底の厚さ1.5～2mmのもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の反り1mm以下）
●ホーロー鍋は焦げつきやすく、使用できません。

炊飯推奨鍋（2010年8月現在）品名：両手鍋
型式：146083FJ※　希望小売価格：7,875円（税抜7,500円）

※日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

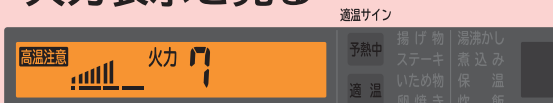
お手持ちの鍋を確認する

●右IHヒーターで説明しています。（左・右・中央どのIHヒーターでも確認できます）

準備 確認する鍋に水（約200mL）を入れ、IHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 中火 を押し（中央IHヒーターの場合 ◀|▶ を押す）
ランプを点灯させる

3 切/スタート を約1秒押し、**通電する**

火力表示を見る

4 確認が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

● 切/スタート を押してから 中火 を押しても通電できます。

E20T　E10T
オールメタル対応IHヒーターでアルミ・銅鍋を確認する場合は、水を1L以上入れ、鍋と合わせて1kg以上にしてください。

使える鍋、使えない鍋の表示

○ 使える鍋は火力バーが点灯し、加熱が始まります。

火力バー

× 使えない鍋は表示部が赤に変わり、火力バーが交互に点灯し「鍋確認」を表示する。

約30秒後にブザーが鳴り、表示が消え、自動的に通電を停止します。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅

IH クッキングヒーターでの**調理の手順**

調理にあった準備をする

IHヒーターで調理する

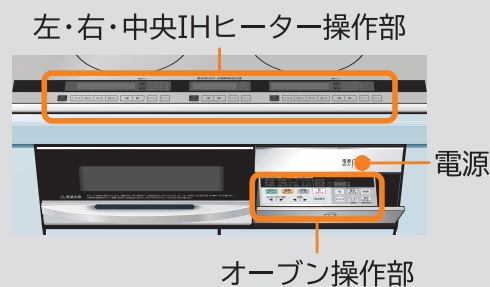
調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など ➔P.10
ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる 温める	中央・左・右	鍋底が平らで直径が12～26cmの鍋、やかん、フライパンなど オールメタル対応IHヒーター アルミ・銅鍋は鍋底が平らで直径が15～26cmの鍋、やかん、フライパンなど 中央IHヒーター 鍋底が平らで直径が12～20cmの鍋など
揚げ物 揚げ物	左・右	揚げ物は必ず付属の天ぷら鍋を使う
適温調理 ステーキ いため物 卵焼き	左・右	適温調理には ➔P.10 に記載のフライパンを使う
便利メニュー 炊飯 ※1 湯沸かし ※1		IH または CHIH 付で鍋底が平らで直径が18～20cmの鍋など IH または CHIH 付で鍋底が平らで直径が15～23cmの鍋など
煮込み ※1 保温 ※1	中央 ※2・左・右	鍋底が平らで直径が12～26cmの鍋、やかん、フライパンなど 中央IHヒーター 鍋底が平らで直径が12～20cmの鍋など

材料を鍋などに入れ、IHヒーターの中央に置く

オーブンで調理する

調理の種類	使えるヒーター	使える鍋など
調理メニュー 魚丸焼き つけ焼き 切身・干物 ピザ グラタン 鶏・野菜	オーブン	器や型の高さは4cm以下 ➔P.33 ●過熱水蒸気用水タンクは、外してください。
ヘルシーメニュー 切身・干物 鶏・野菜 揚げ物温め	オーブン	過熱水蒸気用水タンクを使う ➔P.34、35
手動コース トースト オーブン 魚焼き	オーブン	器や型の高さは4cm以下 ➔P.39 ●過熱水蒸気用水タンクは、外してください。

材料を焼網に置く

調理にあった火力、またはメニューを設定し通電する

左・右・中央IHヒーター ➔P.16～27

IHヒーターの使いかたのポイント ➔P.15

1 電源を入れる

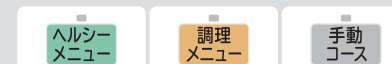
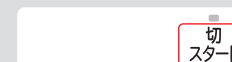
2 火力またはメニューを選ぶ

3 通電をスタートする

オーブン ➔P.30～40

オーブンの使いかたのポイント ➔P.28、29

1 電源を入れる

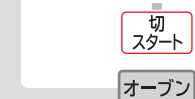
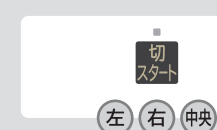
2 メニューまたはコースを選ぶ

3 通電をスタートする

調理する

■調理の仕上がり具合に合わせ、火力を調節する

■タイマーを使う

タイマー 左 右 中央 ➔P.41

時間 オーブン ➔P.36 ➔P.38

■調理が終わったら、通電を切る

●調理が終了するとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

●調理メニュー、ヘルシーメニューで調理後、焼きが足りないときは「追加焼き」をしてください。 ➔P.40

調理のあとは

■続けて使わないときは電源を切る

■お手入れする ➔P.44～47

- ●トッププレート
- ●プレートワク
- ●光センサー
- ●吸・排気カバー
- ●吸気口ポケット
- ●天ぷら鍋
- ●前面操作パネル
- ●オーブンドア
- ●過熱水蒸気用水タンク
- ●焼網
- ●受皿
- ●オーブン庫内

お知らせ ※1 「炊飯」「湯沸かし」「煮込み」「保温」ではアルミ・銅鍋は使えません。 ※2 E8T は、中央IHヒーターで「湯沸かし」は使えません。

消費電力と安全機能について

複数のIHヒーターやオーブンを同時に使う場合は、合計の消費電力が超えないように、自動的に火力を制限します

●総消費電力が5.8kWまたは4.8kW(設置時に設定)以内で同時に使えますが、総消費電力を超えないように自動的に火力を制限します。

総消費電力の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください

- 火力が上げられない(「ピピピッ」と鳴る)。
- キーを押してもスタートできない。

▶ 他のヒーターの火力を下げてから再操作してください。

●左・右IHヒーターで同時に「揚げ物」はできません。
●左IHヒーター、オーブンの同時使用時は、左IHヒーターの最大火力は「9」までです。

消費電力の目安

IHヒーター(中央IHヒーター※の火力は「1」~「10」までです) ※ E8T は「1」~「9」までです。

火力	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW

揚げ物	適温調理	煮込み	炊飯	湯沸かし	保温
最大1.5kW	最大2.6kW	最大500W	最大1.1kW	左・右IHヒーター 最大2.5kW/中央IHヒーター 最大2.0kW(E8T は除く)	最大400W

オーブン

調理メニュー 1.2kW　ヘルシーメニュー 1.2kW

手動コース：トースト 1.2kW　オーブン 720W相当　魚焼き 「弱」600W相当、「中」900W相当、「強」1.2kW

こんなときは安全機能が働きます

対象のヒーターを右の表示で表しています　左:左IHヒーター　中央:中央IHヒーター　右:右IHヒーター　オーブン:オーブン

機能名	検知内容	自動停止・表示内容
鍋無し自動停止 左 右 中央	通電中にIHヒーターから鍋をおろしたり、鍋の位置が大きくずれた。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(約30秒以内に戻せば通電は継続されます) →P.48
金属小物検知自動停止 左 右 中央	IHヒーターの上に、ナイフやフォークなどの金属製小物がある。または直径(12cm未満)の小さな鍋がある。	約30秒後にブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(金属製小物を取り除くか、または鍋を交換してください) →P.48
揚げ物鍋反り検知自動停止 左 右	天ぷら鍋の鍋底の反りや変形が大きい。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋を交換してください) →P.53
上面操作部異常検知自動停止 左 右 中央	上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。上面操作パネルに鍋などを置いている。キーを長押ししている。	上面操作パネルの表示に CP と表示し、約10秒後にブザーが鳴り通電を停止します。 →P.49
切り忘れ防止自動停止 左 右 中央 オーブン	IHヒーター通電後、最終キー操作から約45分経過した。(手動コース「オーブン」「魚焼き」は約30分、「トースト」は約10分)	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。 →P.48
過熱防止自動停止 左 右 中央	鍋底温度が異常に上昇した。吸・排気口がふさがれたりして、本体内部の温度が異常に上昇した。	火力制御しても鍋底温度が異常に上昇した場合は、ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(鍋底の厚み、異物付着、または吸・排気口を確認してください)火力が弱い場合や鍋の種類によっては、この機能が働かないことがあります。 →P.53
オーブン過熱防止自動停止 オーブン	オーブン庫内の温度が異常に上昇した。	ブザーが鳴り自動的に通電を停止します。(オーブン庫内を冷却してください) →P.53
高温注意表示 左 右 中央 オーブン	トッププレートやオーブンが高温(約80℃以上)になっている。	「高温注意」表示が消えるまで触らないようにしてください。電源を切っても温度が下がるまで表示します。
オートパワーオフ	電源「入」の状態で、約10分(または約30分)放置された。	自動的に電源が切れます。(「高温注意」表示を行っているときは働きません)

オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください

IHヒーターの使いかたのポイント

鍋底の厚さや汚れに注意してください

●鍋底の厚さが薄い(0.8mm以下)鍋は強火でのご使用は控えてください。(鍋底変形の防止)

底の薄い(0.8mm以下)鍋でいため物を行うときは弱めの火力で行う

●鍋底の水分や汚れ、付着物はふき取ってからご使用ください。(鍋の移動や蒸気の噴出、トッププレートの汚れ防止)

水分や汚れ、付着物はふき取ってから使う

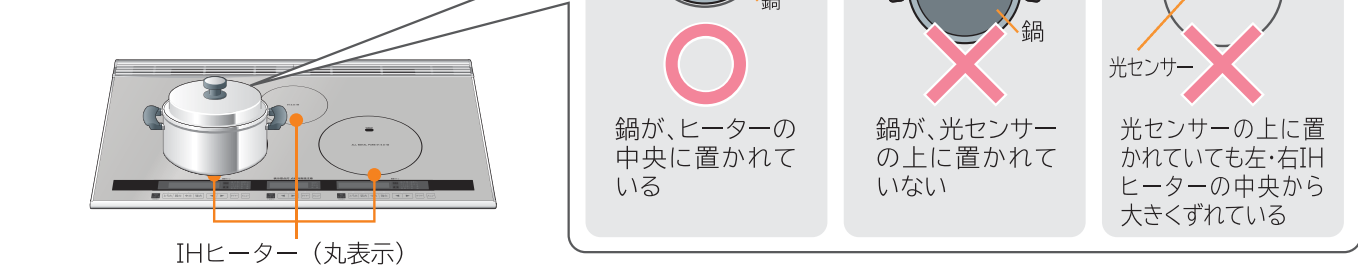
鍋は、IHヒーター(丸表示)の中央に置き、左・右IHヒーターの場合は、鍋底が光センサーの上にあることを確認します

●鍋が、光センサーの上に置かれていない場合や、光センサーの上に置かれていても左・右IHヒーターの中央から大きくずれている場合は、鍋の確認ができず、安全のため通電を停止したり、火力が入らないことがあります。

IHヒーター(丸表示)

鍋が、ヒーターの中央に置かれている

鍋が、光センサーの上に置かれていない

光センサーの上に置かれていても左・右IHヒーターの中央から大きくずれている

鍋の加熱が早いので、そばを離れず、こまめに火力調整します

こまめに火力調節する

同じ鍋でも、IHヒーターによって火力が異なる場合があります

●IHヒーターの特性や冷却具合が左右で全く同じにはならないため、同じ鍋でも火力が異なる場合があります。

音について

●使用中に鍋から「ジー」、「カチカチ」、「キーン」などの音が出る場合があります。
これは磁力(磁力線)による鍋の振動で、異常ではありません。そのままご使用ください。

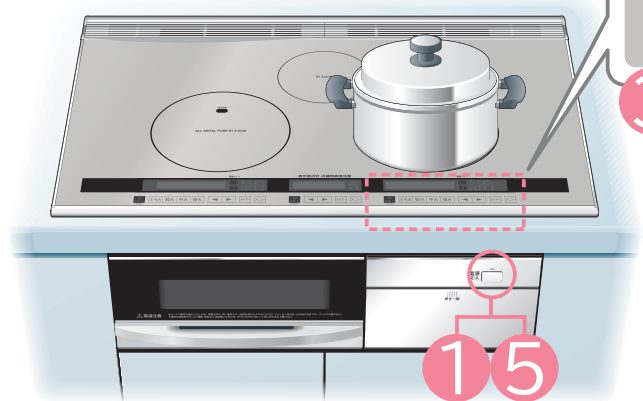
●使用中や使用後しばらくは、本体内部の温度上昇を抑えるために冷却ファンを回します(最大約10分)。
そのため冷却ファンの音と本体から少し風が出ます。異常ではありません。

ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める

お好みの火力で調理します

左・右・中央IHヒーターが使えます

●右IHヒーターで説明しています。

●光センサーの上に鍋がない状態を継続しても、鍋振りなどを考慮して火力を抑えて通電しますが、さらに鍋がない状態が続くと、安全のため通電を停止する事があります。鍋の温度の上がり過ぎには十分注意してください。→P.15

準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 左・右IHヒーターの場合は とろ火｜弱火｜中火｜強火

中央IHヒーターの場合は

希望の火力を押し、**ランプを点灯させる**

●火力キーを押した後、約10秒以内に「切/スタート」キーを押さないとブザーが鳴り自動的に解除されます。

3 切/スタート を約1秒押し、**通電する**

通電をスタートすると設定された火力を表示します。

4 調理が終わったら

を押し、**通電を切る**

5 続けて使わないときは

電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

火力を設定すると

●設定した火力を液晶の色で表示します。
（中央IHヒーターは火力「7」も表示）

通電をスタートすると

●バーの数と数値で火力を表示し、加熱が始まります。

●液晶表示は操作終了から約10秒後に減光します。
再度操作すると元の明るさに戻ります。

通電スタート後、調理に合わせて火力を調節

●火力は、左・右IHヒーターが「1」〜「12」まで、
中央IHヒーターは「1」〜「10」まで調節できます。
（E8T 中央IHヒーターは「1」〜「9」まで調節できます）

●調理中に火力を調節するには

左・右IHヒーターの場合は とろ火｜弱火｜中火｜強火 または ◀｜▶

中央IHヒーターの場合は ◀｜▶

●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

タイマーを使うときは→P.41

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

●切/スタートを押してから、左・右IHヒーターの場合は とろ火｜弱火｜中火｜強火 、中央IHヒーターの場合は ◀｜▶ を押しても通電できます。

火力調節の目安

火力	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
消費電力	100W相当	200W相当	300W	400W	500W	800W	1.1kW	1.4kW	1.6kW	2.0kW	2.6kW	3.0kW
調理例 ゆでる										めん類 根菜 葉菜	沸とうさせるとき	
調理例 煮る	カレーなどのとろみのあるもの					煮魚など		ひと煮立ちさせるとき	煮立てるとき		沸とうさせるとき	
調理例 蒸す						茶わん蒸し レシピ→DVD シュウマイ レシピ→DVD					沸とうさせるとき	
調理例 焼く									卵焼き・オムレツ ハンバーグ・ぎょうざ 肉類			
調理例 いためる	保温するとき	チョコレートを溶かすとき							玉ねぎ ホワイトソース 焼きそば・炒飯・野菜いため			
調理例 温める		温め直すとき			カレーのルー みそ汁							

●火力「12」は火力が強いため、特に少量の材料を調理するときは、鍋やフライパンを傷めるおそれがありますので、火力を下げることをおすすめします。
●火力「12」の連続使用時間は最大約10分です。10分を超えると自動的に火力「11」に下がります。
●火力「11」「12」の連続使用時間は合計で最大約15分です。15分を超えると自動的に火力「10」に下がります。
●アルミ・銅鍋などは火力「12」に設定しても最大約2.6kWとなります。 E20T E10T

●液体を加熱するときは、加熱前にかき混ぜ、調理中は火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる（カレー、みそ汁、吸い物、牛乳などの煮物や汁物）

水や調理物を加熱していると突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳ね上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあります。

●いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない

使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。

⚠注意

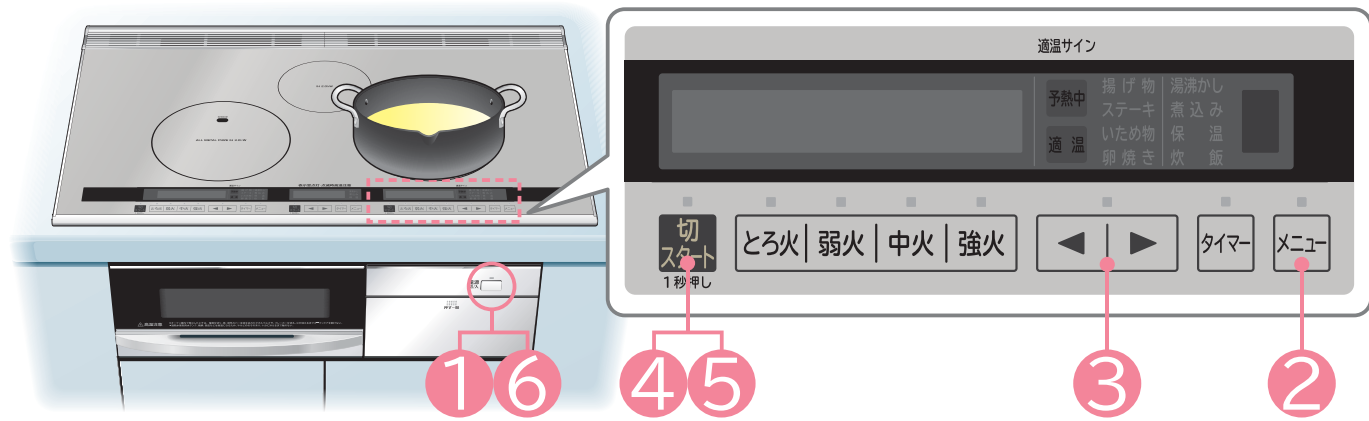
●調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、火力を調節する
●鍋底の薄いもの、鍋底が反っているフライパンや鍋などは「中火」以上で予熱すると赤熱する場合があるので注意する
●火力が強い場合、鍋ややかんの形状などによってはふきこぼれたり、蒸気が勢いよく出るおそれがあるので、沸とうしたら火力を下げる
●煮込みなどで長時間ご使用時は、途中でかき混ぜるなどし、ふきこぼれや焦げつかせないようにする
特にタイマーを使用するときは焦げつきに注意する

揚げる

揚げ物

設定温度をお知らせし、調理中油温をコントロールします

左・右IHヒーターが使えます。左右同時には使えません

●揚げ物調理をするときは、必ず付属の天ぷら鍋をお使いください。➔P.10
●右IHヒーターで説明しています。

準備 200g〜800gの油を入れた付属の天ぷら鍋をIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する

●光センサーの上に付属の天ぷら鍋がない場合は、安全のため通電を停止することがあります。
➔P.15

光センサー
付属の天ぷら鍋

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**「揚げ物」を点灯させる**

3 ◀ | ▶ を押し、**油温を設定する**

設定油温

140 ◀▶ 150 ◀▶ 160 ◀▶ 170 ◀▶ 180 ◀▶ 190 ◀▶ 200

4 切/スタート を約1秒押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

●200gの油で調理する場合は調理物をこまめに裏返してください。

●予熱が完了するとメロディーが鳴って、「適温」が点灯します。
●800gの油で約10分かかります。
●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

5 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

点灯
高温注意

6 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

天ぷら鍋のお手入れは ➔P.45

設定油温の目安

付属の天ぷら鍋に油800g（880mL）を入れた場合

●設定油温は調理時の温度目安です。油量や材料により異なります。また材料が入っていない場合は、やや高めの温度になります。

⚠警告

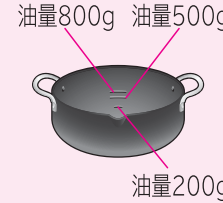
●火災・やけどの原因になります。

揚げ物調理は

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

●揚げ物調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。

油量800g　油量500g
油量200g

●鍋底が変形したものは使わない
●油は200g（220mL）未満では調理しない
油は200g(220mL)〜800g(880mL)の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず「揚げ物」を使用する ➔P.18
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

ご注意

●次のような場合、揚げ物鍋反り検知自動停止が作動し、通電を停止することがあります。
- 鍋底が反っていたり、変形した鍋を使用した場合（鍋を交換する ➔P.4）
（鍋底の反りは1mm以下のものをご使用ください）
- 鍋底やトッププレートに異物や汚れが付着している場合（お手入れをする ➔P.44、45）
- 予熱中に油を注ぎ足した場合（「揚げ物」の設定をし直す ➔P.18）

油の種類によって、油煙が出る温度が異なります。（油の説明書を確認してください）
付属の天ぷら鍋は絶対に空だきしないでください。
再使用油は油煙が出やすくなります。

●揚げ物調理中に他のIHヒーターで湯を沸かすなどをする場合、湯が跳ねて油の中に入らないように火力の調節に注意してください。
●廃油凝固剤を使用する場合は、廃油凝固剤の取扱説明書をご覧ください。
●天ぷら鍋の鍋底に垂れた油が固まり、トッププレートが茶色くなることがあります。汚れている場合は、お手入れをしてください。➔P.44、45

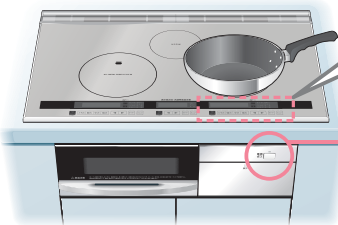
焼く・いためる

適温調理

予熱完了をお知らせ、設定温度(目安)をキープします

左・右IHヒーターが使えます

●使用できるフライパンには制限があります。➔P.10
●右IHヒーターで説明しています。

●光センサーの上にフライパンがない状態を継続すると、安全のため通電を停止することがあります。➔P.15

準備
●鍋の温度を正しくはかるためフライパンをIHヒーターの中央に置き、鍋底が光センサーの上にあることを確認する
●フライパンに適量の油を入れる

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる(ランプが点灯します)

メニュー選択

2 メニュー を押し、**「ステーキ」または「いため物」または「卵焼き」を点灯させる**

3 ◀ | ▶ を押し、**温度を設定する**

設定温度

ステーキ	190	200	210	220	230	240	250
いため物	170	180	190	200	210	220	230
卵焼き	140	150	160	170	180	190	200

● [黄色枠] は各メニューを選んだときの温度です。お好みの温度に設定してください。
●設定温度は目安です。調理物の種類や数量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。
●調理中も設定温度を変更できます。
●メニューを変更する場合は一度通電を切った後に再度設定し直してください。

4 切 スタート を約1秒押し、**通電する**

鍋の温度を正しくはかるためフライパンを中央から動かさない
メロディーが鳴ったら適温です。

適温になったら調理する

●連続して調理する場合は、手早く調理物を器に盛り、フライパンを戻してください。

●予熱が完了するとメロディーが鳴って、「適温」が点灯します。
●約50秒で「適温」が点灯します。鍋の種類・材質や形状などや鍋底の初期温度によっては約1～3分かかる場合があります。➔P.10
●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。

5 火力を調節したい場合は
とろ火 | 弱火 | 中火 | 強火 のいずれかを約1秒押し、
手動によるお好みの火力に切り替える➔P.16、17

●「適温」が点灯しないと、切り替えられません。
●手動によるお好みの火力に切り替えた後は、設定温度をキープしませんので、加熱し過ぎないよう、火力をこまめに調節してください。
●再び適温調理に切り替えたい場合は一度通電を切った後に再度設定し直してください。

6 調理が終わったら、
切 スタート を押し、**通電を切る**

7 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
(ランプが消灯します)

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。
点滅

設定温度の目安

適温調理をするときのご注意とお願い

ご注意

●トッププレートの光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除いてください。➔P.44
●設定温度は目安です。調理物の種類や分量、鍋の種類・材質・形状などにより実際の温度と異なる場合があります。お好みの仕上がりにならない場合は ◀|▶ により、設定温度を調節してください。各メニューごとの設定温度範囲内でも不十分な場合や手動によるお好みの火力へ切り替える場合は とろ火|弱火|中火|強火 のいずれかを約1秒押し、お好みの火力でご使用ください。➔P.16、17
●フライパンを連続して使用する場合(高温状態から通電をはじめた場合)などは、設定温度と実際の温度の差が大きくなる場合があります。フライパンを十分冷ましてからご使用ください。
●「適温」点灯後、すみやかに調理をはじめてください。空だきの状態でフライパンを動かしたり、放置したりすると、鍋の温度が高温になることがあります。

お願い

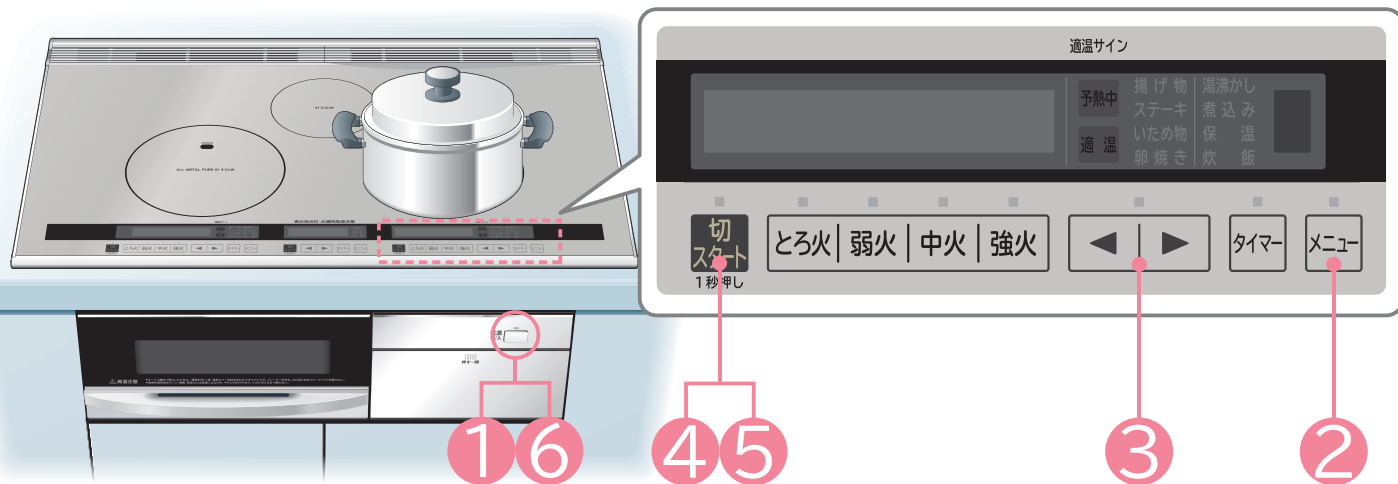
●予熱途中でフライパンをとりかえたり、動かしたりしないでください。
●油煙が多く出たら電源を切ってください。
●フライパンはIHヒーターの中央に置き、調理中はそばを離れないでください。
●「適温」が点灯するまでフライパンに材料や水を入れないでください。
●適温調理に適したフライパンを使用しないと、適温にならず通電を停止する場合があります。その場合は、IHヒーターで使えるフライパンかどうかご確認のうえ、お好みの火力でご使用ください。➔P.10、11、16、17

煮込み

便利メニュー

煮込み加減を設定し、煮込みます

左・右・中央IHヒーターが使えます

●右IHヒーターで説明しています。
●アルミ・銅鍋は使えません。

準備 材料を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**「煮込み」を点灯させる**

3 ◀ ▶ を押し、**煮込み加減を設定する**

煮込み加減の設定

L	（中）	H
カレーやシチューなどとろみをつける調理や少ない量で調理するときに使います。	肉じゃが、筑前煮、ロールキャベツなどの調理に使います。	ポトフ、おでんなど汁気の多い調理や量が多いときに使います。

●煮込み加減は目安です。様子を見ながら調節してください。
●煮込み中も煮込み加減を変更できます。

4 切/スタート を約1秒押し、**通電する**

●煮込み中はときどきかき混ぜて、焦げつかせないようにしてください。
●長時間煮込むと焦げつく場合があります。

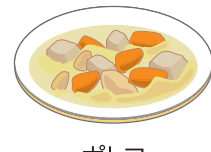
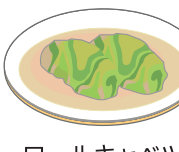
5 煮込みが終わったら 切/スタート を押し、**通電を切る**

●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。
タイマーを使うときは ➔P.41

6 続けて使わないときは 電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

煮込み加減の設定の目安

煮込み加減の設定	L	（中）	H
調理例	カレー、シチュー	肉じゃが、筑前煮、ロールキャベツ	ポトフ、おでん

お知らせ
●鍋は、材料と煮汁を入れたときに鍋の高さの1/2〜1/3となるものが適しています。
●煮汁の量は材料が浸るくらいが目安です。
●煮込みのできる量は約1.4〜2.0kgまでです。

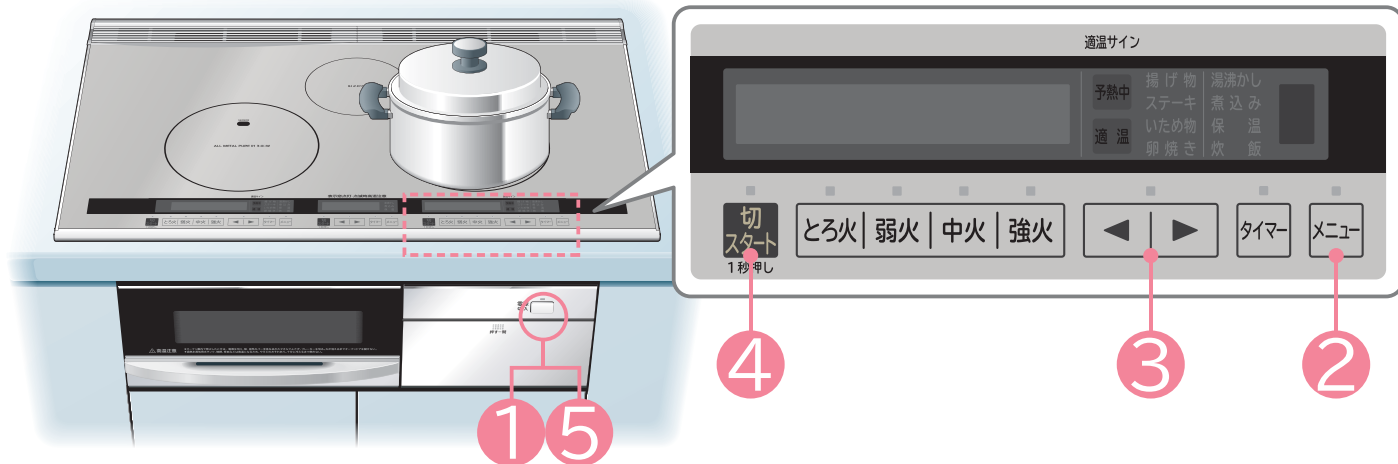
お願い
●調理物を沸とうさせてから煮込んでください。

炊飯

便利メニュー

蒸らしまで火加減を調節して炊飯します

左・右IHヒーターが使えます

●使用できる鍋には制限があります。➔P.10
●右IHヒーターで説明しています。
●アルミ・銅鍋は使えません。

準備 材料を入れた鍋 ➔P.25 をIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニューを押し、**「炊飯」を点灯させる**

3 ◀｜▶を押し、**お米の量を設定する**

4 切/スタートを約1秒押し、**通電する**

「高温注意」表示中は「炊飯」はできません

●炊き上げ後、蒸らしが終わると、メロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

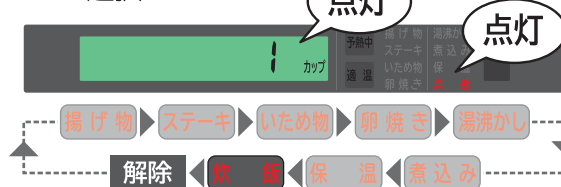
5 炊飯が終わったら **すぐにほぐす**

続けて使わないときは

電源切/入を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

メニュー選択

お米の量設定

1 カップ ◀▶ 2 カップ ◀▶ 3 カップ

炊き加減設定

●通電スタート後のランプ点滅中（約10秒間）に◀｜▶を押します。

1 L	1	1 H
弱め	標準	強め
直径の小さい鍋（18cm以下）で炊飯するときに使います。	白米・無洗米を炊飯するときに使います。	炊き込みごはんを炊くときに使います。

表示は1カップを設定した場合

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

白米・無洗米炊飯のこつ

■お米の量は、計量カップで正しくはかる

1～3カップが炊けます。
1カップは180mLです。

200mLカップ（市販品）

180mLカップ（炊飯器用）

■お米はよく研ぐ

最初はたっぷりの水でかき混ぜ、水を素早く捨てる。

「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで繰り返す。

■研いだお米をざるに移し、水切りする

■水加減は、お米を平らにして、カップ数に合った水を入れる

お米の量	水量	
	白米	無洗米
1カップ（180mL）	220mL	240mL
2カップ（360mL）	420mL	450mL
3カップ（540mL）	550mL	630mL

●アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんが黄色くなったりベタついたりする場合があります。
●無洗米は必ず底からかき混ぜ、お米と水をなじませてください。

■約30分（冬場は1時間）以上浸し、十分に水を含ませてから炊飯する

カップ数の設定を間違えて通電をスタートした場合は

●5分以内であれば、切/スタートを押し、一度通電を切り、再操作できます。

●5分以上たつと、自動では炊けません。
火力調節して炊いてください。

沸とうまで火力「6」、蒸気が出たら火力「2」（約12分）→通電を切って蒸らす（約10分）

炊き込みごはんのこつ

●水　量 … 調味料の分量だけ減らす（お米を浸すときは水だけで）
●具の量 … お米の重さの約30%以下にする
●炊き加減設定 …「強め」（1 H 2 H 3 H）に調節する

・水と調味料は、炊く直前に入れ、**よくかき混ぜる。**
・具は、お米の上に広げて載せ、**かき混ぜない。**
・水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておく。

お知らせ
●炊飯中は、飛まつ（泡）が飛び散ります。
●「炊飯」は、約28～50分かかります。
●炊飯終了後、ふたが開かないときは「弱火」で少し加熱すると開けやすくなります。
●炊飯の残り時間は確定すると表示します。

お願い
●鍋の種類によって、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合は、炊き加減設定を「強め」に調節してください。

メニューを選んで調理する

湯沸かし

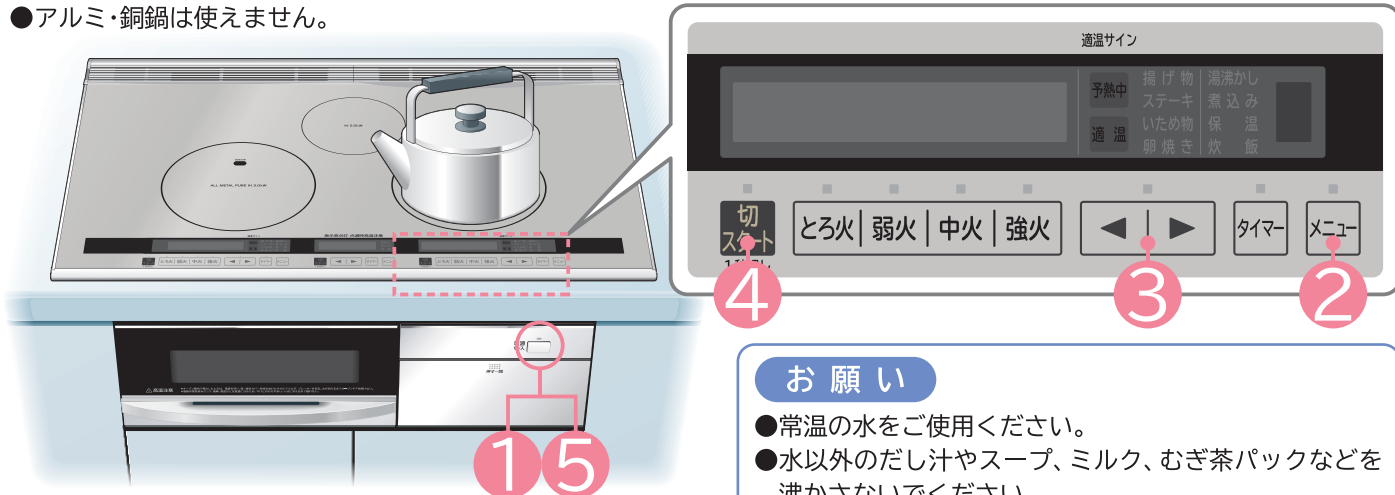
便利メニュー

E20T E10T E9T E8T

お湯が沸いたらお知らせします

左・右・中央IHヒーターが使えます

（E8Tの中央IHは使えません）

●使用できる鍋(ケトル)には制限があります。➔P.10
●右IHヒーターで説明しています。
●アルミ・銅鍋は使えません。

お願い

●常温の水をご使用ください。
●水以外のだし汁やスープ、ミルク、むぎ茶パックなどを沸かさないでください。
●水量は1～2L（満水量の60%）までとしてください。
●ふたをしてください。

準備 水を入れた鍋ややかんをIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**「湯沸かし」を点灯させる**

3 ◀ | ▶ を押し、**湯沸かし調節をする**

4 切/スタート を約1秒押し、**通電する**

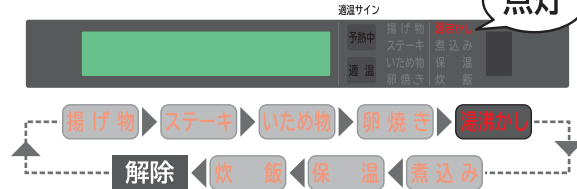
「高温注意」表示中は「湯沸かし」はできません

●お湯が沸くとブザーが鳴り、約1～5分間保温します。
●保温が終わるとメロディーが鳴り、自動的に通電を停止します。

5 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

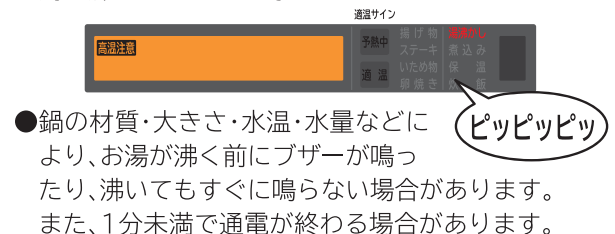
メニュー選択

湯沸かし調節

沸きやすい場合（低め） / 標準 / 沸きにくい場合（高め）

湯沸かし中
ふたの開閉、水の追加はしないでください。
お湯が沸くとブザーが鳴ります。

●鍋の材質・大きさ・水温・水量などにより、お湯が沸く前にブザーが鳴ったり、沸いてもすぐに鳴らない場合があります。
また、1分未満で通電が終わる場合があります。

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

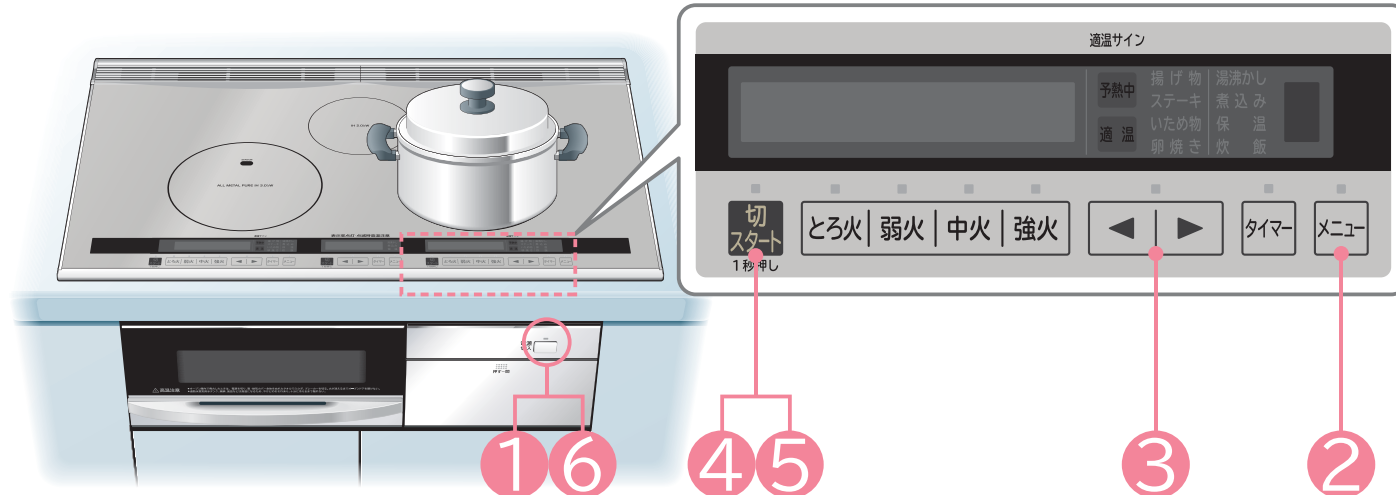
点滅

高温注意

保温

便利メニュー

設定温度で保温します

左・右・中央IHヒーターが使えます

●右IHヒーターで説明しています。
●アルミ・銅鍋は使えません。

お知らせ

●保温できるのは、汁物（みそ汁、スープなど）やカレー、シチューのみです。（ごはんやいため物は保温できません）
●保温できる量は約200～800gまでです。
（調理終了後のあたたかい調理物を保温してください）

準備 調理終了後のあたたかい調理物を入れた鍋をIHヒーターの中央に置く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 メニュー を押し、**「保温」を点灯させる**

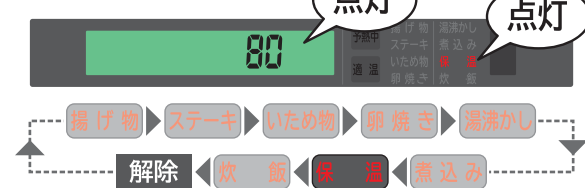
3 ◀ | ▶ を押し、**温度を設定する**

4 切/スタート を約1秒押し、**通電する**

●保温中はときどきかきまぜて、焦げつかせないようにしてください。
●長時間保温すると焦げつく場合があります。

5 保温が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

6 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

メニュー選択

保温温度設定

カレー、シチューなど / みそ汁、スープなど

●温度は目安です。調理物の種類や量、鍋の材質・大きさにより実際の温度と異なる場合があります。
●保温中も温度を変更できます。

●最終キー操作から約45分経過すると、通電を停止します。
タイマーを使うときは ➔P.41

●トッププレートの温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅

〈メニューを選んで調理する〉湯沸かし／保温（便利メニュー）

オーブンの使いかたのポイント

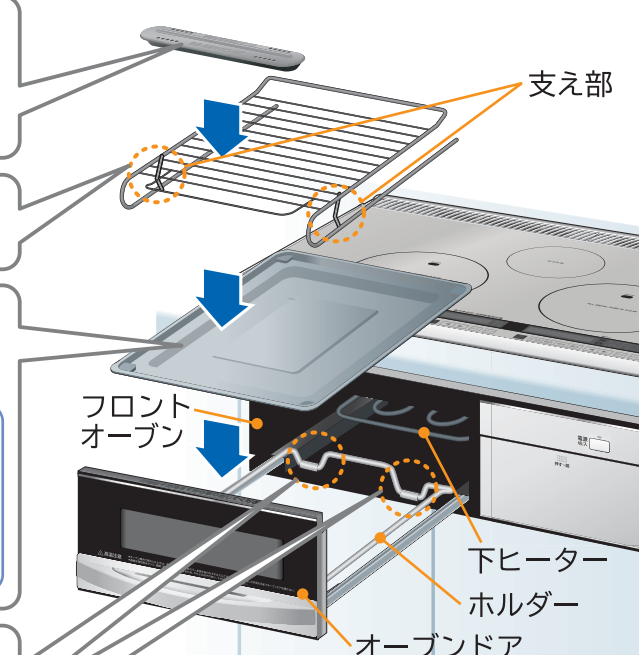
受皿と焼網は、必ずセットしてから使います

過熱水蒸気用水タンク
●ヘルシーメニュー時に焼網にセットしてください。
●ヘルシーメニューで調理しない場合は、過熱水蒸気用水タンクを取り外してください。

焼網
支え部を手前にして受皿にセットしてください。

受皿
ホルダーにセットしてください。
（下ヒーターに直接載せないでください）

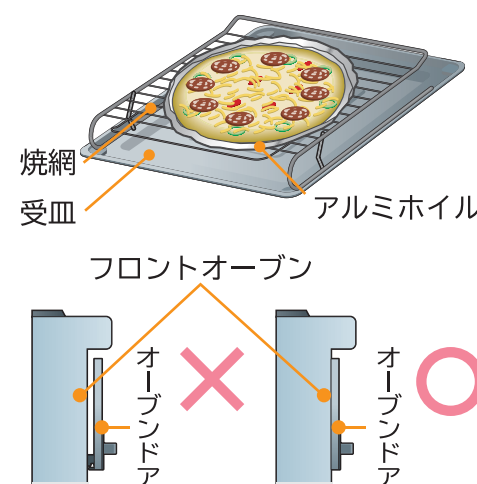
ご注意
●受皿には魚を調理するとき以外は、水を入れないでください。アルミホイル、クッキングシート、オーブンシート、グリル用の石などを入れないでください。

耐熱チューブ（2個）
オーブンドアの開閉を円滑にさせるためのものです。
取り外さないでください。

⚠注意

●過熱水蒸気用水タンク・受皿には水以外のもの（アルミホイル・クッキングシート・オーブンシート・グリル用の石など）を入れて使用しない
（脂が過熱し、発煙・発火するおそれや調理がうまくできないことがあります）

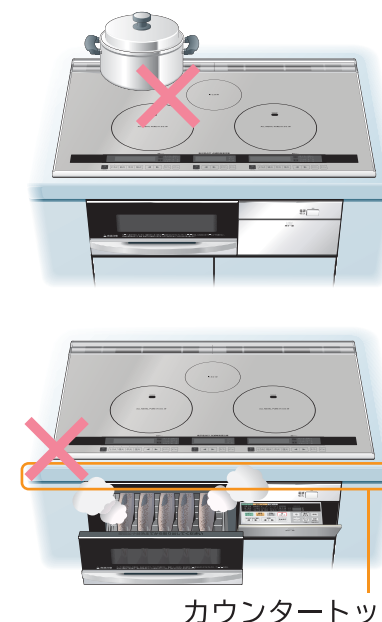
調理の準備をする際は

⚠注意

●材料は焼網からはみ出したり、間からたれないように置く
（材料が下ヒーターに触れていないことを確認してください。触れていると、焦げたり、においや煙が出たり、発火のおそれがあります）
●アルミホイルはヒーターに触れないように置く
（ヒーターに触れると発火のおそれがあります）
●ガラス容器や陶器容器は、底にアルミホイルを密着させる
（焼網からすべり落ちたり、焼網の傷つきの原因になります）
●もちはヒーターに触れるので焼かない
（焼く場合は、フライパンで様子を見ながら焼いてください レシピ ➔ 適温調理クッキングガイド（料理集）➔ DVD）
●閉じるときは、ドアがフロントオーブンに密着するまで押し込む
（オーブンドア周辺から煙や水蒸気が漏れる場合があります）

調理中は次の点に注意する

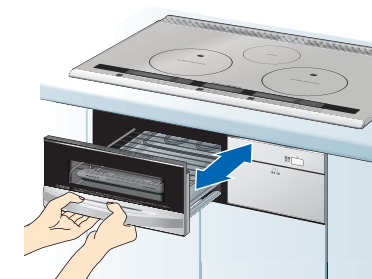
⚠注意

●吸・排気カバーの上に鍋等を置かない
（吸・排気カバーをふさぐとオーブンドアから煙が漏れたり周囲や下側に露が付く場合があります）

●連続してご使用になる場合は、毎回焼網と受皿の汚れをきれいにし、オーブン庫内の温度を下げてから調理する
（庫内の温度が高いまま調理すると、温度センサーが正しく働かず早めに調理が終了したり、調理時間が長くなったりします）
●調理の途中でオーブンドアを開けない
（上手に調理ができません）（カウンタートップを焦がしたり、本体の上部が異常に過熱され、やけどの原因になります）
●換気扇を使用する
（調理中、排気口から煙が出ます）
●調理中、オーブンドアがくもったり、周りに露が付いたりすることがあるので、周りに付いた露はふきんでふき取る

お知らせ
●通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されにおいや煙が出ることがあります。
●調理中、材料の脂などが下ヒーターや受皿に落ちると、においや煙が多く出ることがあります。
●調理中はヒーターがついたり消えたりしますが、温度調節しているため故障ではありません。
●調理直後にオーブンドアを引き出すと、煙が前面から出ます。特に脂分の多い魚などを焼いたあとは、30秒程度待ってから引き出してください。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したときは、ヒーターについた脂が残るため、次回調理をするとき、最初ににおいや煙が出ることがあります。
●手動コース「オーブン」は設定温度に応じて上・下ヒーターを自動的に切り替えます。設定温度によっては上・下ヒーターの通電を細かく切り替えるため、ヒーターが赤くならない場合があります。
●手動コースは上・下ヒーターの通電を細かく切り替えて両面を焼き上げるため、調理メニューで調理するときよりも仕上がりに時間がかかる場合があります。

調理後は

⚠注意

●過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿は使うたびにお手入れをする ➔ P.47
●オーブンドアの取っ手の下側が熱くなるので注意する
（長時間オーブンを使用すると、取っ手が熱くなる場合があります）
●オーブンドアは、取っ手の中央部を持ってゆっくりと開閉する
（調理物が焼網から落ちる場合があります）

魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物

調理メニューを選んで焼き上げます

過熱水蒸気用水タンクは使いません

準備 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 [ ] を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 調理メニュー を押し、希望のメニューを**点灯させる**

3 仕上がり/火力/温度 ◀ | ▶ を押し、**材料に適した仕上がりに設定する**

4 切 スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

調理物を取り出します

5 続けて使わないときは 電源 切/入 [ ] を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

メニュー選択

仕上がり設定

●時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（[ ]表示）を行い、追加焼きのランプが点滅します。（ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります）焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。➔P.40

点滅 追加焼き

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタートを押してください。

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

● 切/スタート を押してから、調理メニュー ▶ 切/スタート を押しても通電できます。

仕上がり設定、調理時間の目安

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

[ ]は1尾（切れ・枚・本）あたりの重さです。（ ）は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	つけ焼き			切身・干物			魚丸焼き		
材料に適した仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
調理例		ぶりのつけ焼き（しょうゆ漬け）[約100g] 5切れ（約15~17分） レシピ➔DVD 焼きとり（たれ焼き）[約50g] 8本（約15~17分） レシピ➔DVD	さわらの西京漬け（みそ漬け、かす漬け）[約80g] 5切れ（約18~21分）	はたはた [約25g] 5尾（約11~15分） めざし [約25~30g] 5尾（約11~15分） ししゃも [約20g] 5尾（約11~13分）	塩さんま（塩蔵品）[約150g] 5尾（約14~17分） さんまの一夜干し [約110g] 2枚（約14~17分） さんまの塩焼き（はらわたなし）[約150g] 5尾（約14~17分） 塩ざけ [約80g] 5切れ（約14~17分） 塩さばの切身 [約80~100g] 5切れ（約14~17分） あじの開き [約100g] 2枚（約13~16分）		塩さんま（塩蔵品）[約150g] 1~5尾（1尾:約12~14分）（5尾:約15~17分） はたはた（生）[約30g] 5尾（約13~16分）	さんまの塩焼き [約180g] 1~5尾（1尾:約13~16分）（5尾:約18~19分） レシピ➔DVD あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾（1尾:約14~16分）（5尾:約18~19分） いさき [約230g] 2尾（約16~19分）	鯛の塩焼き [約200g以上] 1尾（約14~23分）

調理メニューの焼きあげ強さは、「つけ焼き」<「切身・干物」<「魚丸焼き」の順に強くなっています。

魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物のこつ

●魚を調理する場合は、尾などの薄い部分が焦げやすいので、焼網の手前側に尾を向けてください。

●魚を1～4尾焼く場合は、ヒーター形状により置く位置で焼き色が付きにくい場合がありますので魚を斜めに置いてください。

手前側

●焼網にサラダ油などを塗っておくと調理物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。

●焦げ目のつき具合は魚の種類や大きさ、脂ののり具合、魚の温度、塩のふり加減によって違います。（塩のふる量が多いと焦げ目が強くなります）お好みにより「仕上がり」ボタンで調節してください。

●水分が多い生魚（さんまやあじなど）は、調理する約10～20分前に塩をふっておくと、焼き色が付きやすくなります。

●冷凍してある魚は、よく解凍してから焼いてください。魚の内部が冷たいため、中まで火が通りにくく焼き不足になったり、温度センサーが正しく働かず焼き過ぎたりします。

●厚みのある魚は、そのまま焼くと中まで火が通りにくく、焼き不足になりますので皮に切れ目を入れてください。

●焼網よりも大きな魚を調理する場合は、半分に切ってください。

●複数の食品を焼くときは種類、大きさ、厚さをそろえてください。小さいものや火の通りやすいものは、焼き過ぎになります。

●塩さんま（生）は、保存（冷蔵）期間が2日以上の場合、「切身・干物」で焼いてください。（皮が乾燥しているので「魚丸焼き」で焼くと皮が裂けたり焦げやすくなります）

●はらわたを取ったさんま（生）は、「切身・干物」で焼いてください。

●つけ焼きのたれは、よく落としてください。たれやみそが多くついていると焦げやすくなります。お好みにより「仕上がり」ボタンで調節してください。

お知らせ

●受皿に水を入れても調理できます。（水約200mL）

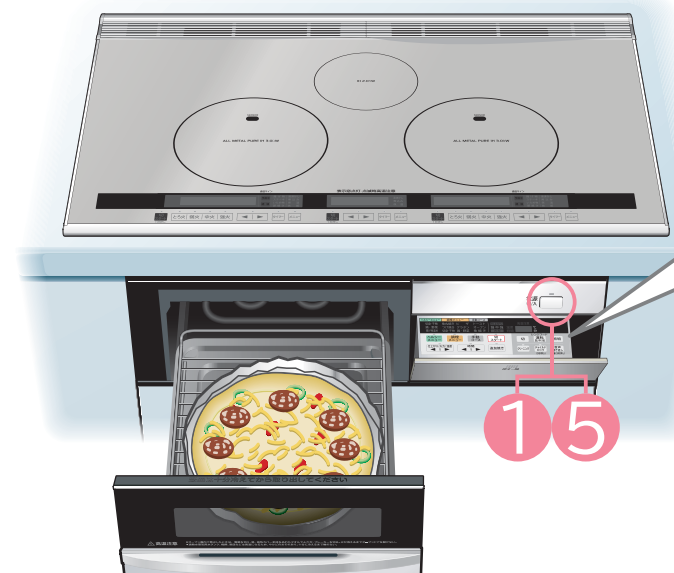
●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。

●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

お願い

●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。

ピザ、グラタン、鶏・野菜

調理メニューを選んで焼き上げます

過熱水蒸気用水タンクは使いません

準備 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 調理メニュー を押し、
希望のメニューを**点灯させる**

3 仕上がり/火力/温度 ◀ ▶ を押し、
材料に適した仕上がりに設定する

4 切 スタート を押し、**通電する**
メロディーが鳴ったら終了です。

調理物を取り出します

5 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

メニュー選択

点灯
点灯
魚丸焼き ▶ つけ焼き ▶ 切身・干物 ▶ ピ ザ
解除 ◀ 鶏・野菜 ◀ グラタン

仕上がり設定

弱め 仕上がり 弱 中 強 火力 ◀▶ 標準 仕上がり 弱 中 強 火力 ◀▶ 強め 仕上がり 弱 中 強 火力

●時間表示に「⌐ ⌟」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

点灯

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（[ ] 表示）を行い、追加焼き のランプが点滅します。（ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります）焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。➔P.40

点滅 追加焼き

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切 スタート を押してください。

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

高温注意 点滅

● 切 スタート を押してから、調理メニュー ▶ 切 スタート を押しても通電できます。

仕上がり設定、調理時間の目安

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

[ ]は1枚(皿・本)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

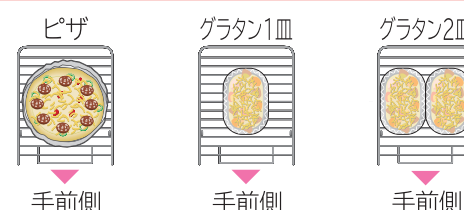
メニュー	ピザ			グラタン			鶏・野菜		
材料に適した仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
調理例	冷凍ピザ [直径約26cm 約300g] 1枚 (約12~14分) 冷蔵ピザ [直径約26cm 約300g] 1枚 (約12~14分)	手作りピザ [直径約26cm 約300g] 1枚 (約14~16分) レシピ➔DVD			手作りグラタン [約240g] 2皿 (約19~23分)		焼き野菜 [約500g] (約15~17分) レシピ➔DVD 鶏手羽先のつけ焼き [約60g] 6~8本 (約15~17分) 牛肉串焼き [約130g] 4本 (約15~17分) 肉巻きアスパラ 8本 (約15~17分) 焼きとり(塩焼き) [約50g] 8本 (約14~17分)	鶏のハーブ焼き [約250g]1~2枚 (約17~21分) レシピ➔DVD	骨付きもも(塩) [約200g]2本 (約22~26分)

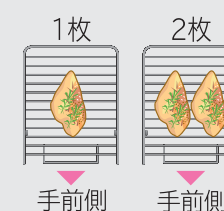
調理メニューの焼きあげ強さは、「ピザ」<「グラタン」<「鶏・野菜」の順に強くなっています。

ピザ、グラタン、鶏・野菜調理のこつ

●冷凍食品を調理するときは、解凍せずに冷凍のまま調理してください。
●冷凍ピザや冷蔵ピザを調理するときは、包装を外してからアルミホイルをピザのまわりにそって折り曲げてください。
●材料の厚さは4cm以下にしてください。（特に骨付きももなど）
●調理するときの材料の置きかたは、下図のように焼網の中央部に置いてください。

調理するときの材料の置きかた

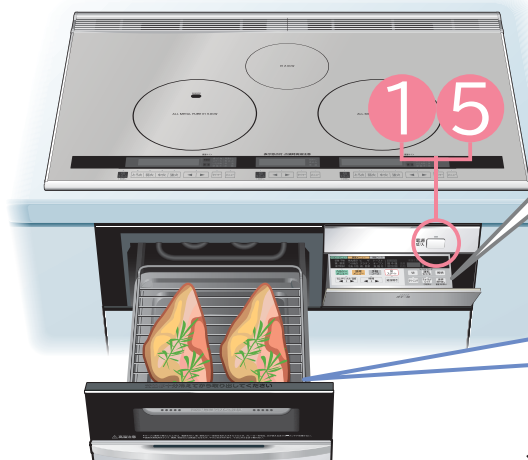
グラタン2皿
手前側

鶏のハーブ焼きを調理するときは 調理のこつ➔DVD

●鶏肉の皮にフォークなどで穴をあけ、厚みのある部分やすじには切れ目を入れてください。そのまま焼くと、鶏肉が反って焦げやすくなる場合や、厚みのある部分が焦げたり、中まで火が通りにくく、焼き不足になる場合があります。（鶏肉の厚さは、目安として2cm以下にしてください）
●調理するときの鶏肉の置きかたは、右図のように皮側を上にして焼網の中央部に置いてください。2枚の場合は、右図のように左右に並べて置いてください。上下に並べると焼きむらができるので置かないでください。

お知らせ
●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

お願い
●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
●受皿に水を入れないでください。
●器や型の高さは4cm以下のものを使用してください。

切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め （ヘルシーメニュー）

ヘルシーメニューを選んで調理します

過熱水蒸気用水タンクを使います

過熱水蒸気用水タンク

準備
- ●過熱水蒸気用水タンクに水約30mL(目安：段差部分まで)を入れ、指定位置に置く(タンクフタを忘れないでください) ➔P.35
- ●材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**(ランプが点灯します)

2 ヘルシーメニュー を押し、希望のメニューを**点灯させる**

3 仕上がり/火力/温度 ◀ | ▶ を押し、**材料に適した仕上がりに設定する**

4 切/スタート を押し、**通電する**

メロディーが鳴ったら終了です。

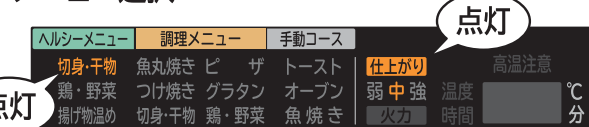
▼

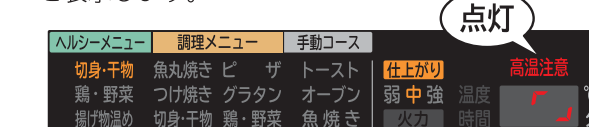
調理物を取り出します

5 続けて使わないときは 電源 切/入 を押し、**電源を切る**(ランプが消灯します)

メニュー選択

切身・干物 ▶ 鶏・野菜 ▶ 揚げ物温め

解除

仕上がり設定

- ●時間表示に「 」と表示され、途中から調理の残時間を表示します。

- ●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(表示)を行い、追加焼きのランプが点滅します。(ヒーターを加熱してヒーターに付着した脂分を焼き切ります)焼きが足りないときは、「追加焼き」で様子を見ながら、さらに焼いてください。 ➔P.40

- ●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタートを押してください。

- ●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

● 切/スタート を押してから、ヘルシーメニュー ▶ 切/スタート を押しても通電できます。

仕上がりの設定、調理時間の目安

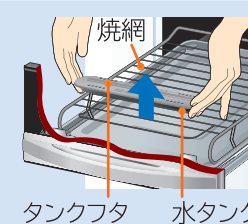
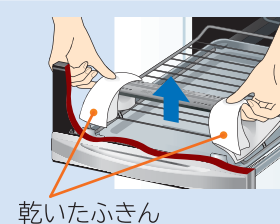
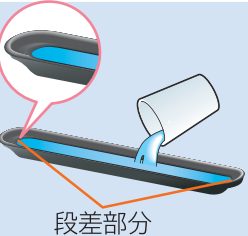
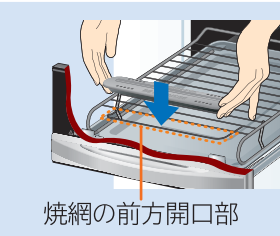
調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

[　]は1尾(切れ・皿・枚・本)あたりの重さです。(　)は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

仕上がり		弱	中	強
調理例	切身・干物	はたはた[約25g] 5尾(約11~14分) ししゃも[約20g] 5尾(約11~13分) めざし[約25~30g] 5尾(約11~14分)	塩ざけ[約80g] 5切れ(約16~19分) レシピ➔DVD 塩さばの切身[約80~100g] 5切れ(約17~19分) あじの開き[約100g] 2枚(約16~19分) さんまの一夜干し[約110g]2枚(約18~19分)	塩さんま(塩蔵品)[約150g] 1~5尾 (1尾:約16~20分) (5尾:約21~24分)
		調理のこつ ➔P.31		
	鶏・野菜	鶏手羽先のつけ焼き[約60g]6~8本 (約16~18分) 牛肉串焼き[約130g]4本(約16~18分) 肉巻きアスパラ8本(約16~18分) 焼きとり(塩焼き)[約50g]8本(約15~18分) 焼き野菜[約500g](約16~18分) レシピ➔DVD	鶏のハーブ焼き[約250g] 1~2枚(約19~22分) レシピ➔DVD	骨付きもも(塩)[約200g] 2本(約26~28分)
		調理のこつ ➔P.33		
	※揚げ物温め		天ぷら[約70g] 4個(約11分) かき揚げ[約100g] 2個(約10~13分) レシピ➔DVD アジフライ[約100g] 3枚(約11分) とんかつ[約150g] 2個(約11分) から揚げ[約50g] 6個(約11分) コロッケ[約70g] 4個(約11分)	フライドチキン(骨付き)[約150g] 2個(約13分)

※調理済みの冷めた揚げ物を温める機能です。冷凍した食品は調理できません。

過熱水蒸気用水タンクの取り外しかた、取り付けかた、給水のしかた

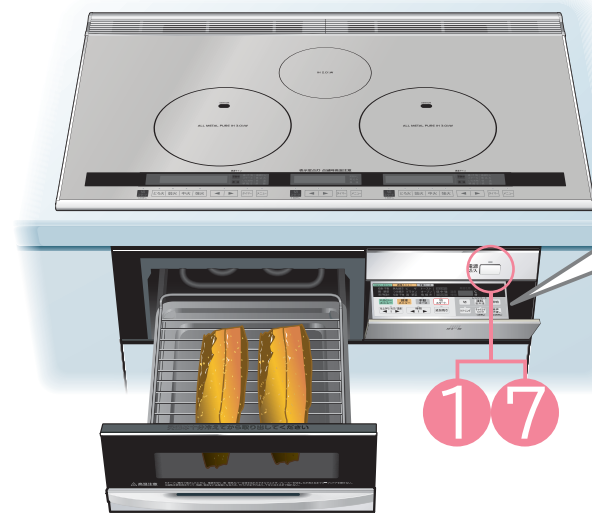
1 水タンクの両端を両手でしっかり持ち、タンクフタと一緒に焼網から取り出す
(過熱水蒸気用水タンクの取り外しは、冷えてから行ってください)

〈連続して使用する場合〉
乾いたふきんを使ってしっかり持ち、水タンク内の水(お湯)をこぼさないように注意して取り出す

2 タンクフタを外し、水タンクを置いた状態で、水をコップで左右の段差部分まで注ぐ(約30mL)
タンクフタを水タンクの上に載せる

3 水タンクの両端を両手でしっかり持ち、タンクフタと一緒に焼網の前方開口部に取り付ける

⚠注意

- ●**過熱水蒸気用水タンクの取り外しは、冷えてから行う**
  やけどの原因になります。
  連続して使用する場合は、乾いたふきんを使ってしっかり持ち、水タンク内の水(お湯)をこぼさないように注意して取り出す

お知らせ
- ●調理中はメニューおよび仕上がりの変更はできません。
- ●調理物を入れたままにしておくとクリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

トースト、魚焼き

トースト、魚焼き調理をします

過熱水蒸気用水タンクは使いません

準備 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**(ランプが点灯します)

2 手動コース を押し、希望のメニューを**点灯させる**

3 仕上がり/火力/温度 を押し、**材料に合わせて火力を設定する**

●トーストには火力の設定はありません。

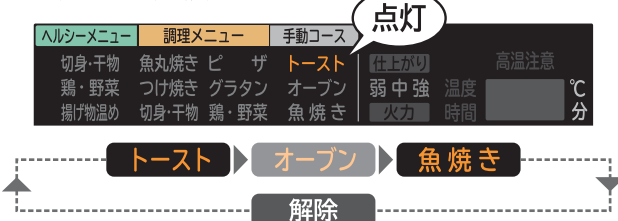
4 時間 を押し、**時間を設定する**

●設定できる最大時間
トースト▶10分　魚焼き▶30分

5 切/スタート を押し、**通電する**

6 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

7 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**(ランプが消灯します)

手動コース選択

トースト ▶ オーブン ▶ 魚焼き　解除

火力設定(「魚焼き」のみ)

弱め　標準　強め

タイマー設定(時間を設定)

●タイマーを使わない場合は、切/スタート を押してください。
●途中でタイマーを中止するときは、もう一度 時間 を押して、時間を 0:0 に設定してください。
●設定した時間を変更したい場合は 時間 を押して再度設定してください。

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください。

(手動コース「魚焼き」のみ)
●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング(CL表示)を行います。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

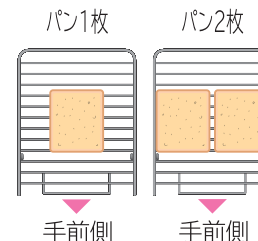
●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

●切/スタート を押してから、手動コース ▶ 切/スタート を押しても通電できます。

トースト調理時間設定の目安とこつ

目安を基準にして、大きさや数によって時間を設定してください。

	トースト	種類	枚数	調理時間(目安)
調理例		4枚切り(厚み約30mm)	1～2枚	約6～7分
		6枚切り(厚み約20mm)		
		8枚切り(厚み約15mm)		
	ピザトースト	種類	枚数	調理時間(目安)
		6枚切り(厚み約20mm)	1～2枚	約7～8分

●受皿に水を入れないでください。
●焼網にアルミホイルを敷いて焼くと焼き色が付きにくくなります。
●食材の厚さは4cm以下にしてください。
●連続して焼く場合は様子を見ながら調理し、焼き時間を短くしてください。
●冷凍されたパンを焼く場合は様子を見ながら調理してください。
●調理するときの食材の置きかたは、右図のように焼網の中央部に置いてください。

魚焼き火力設定、調理時間設定の目安とこつ

材料に合わせてメニューと火力を選んでください。

[ ]は1尾(枚、ぱい)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって時間を設定してください。

メニュー	魚焼き		
材料に合った火力	弱	中	強
調理例		小あじのみりん干し [約4g]10枚(約5～10分) スルメ [約70g]1枚(約3～5分)	さんまのみりん干し [約80～160g] 中2枚 (約6～10分) レシピ DVD うるめいわし丸干し [約10～15g] 5～10尾 (約5～10分) いかのみそ漬け焼き [約250g] 2はい (約14～16分) レシピ DVD

●小さくて焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。
●食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように置いてください。
●焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは火力を調節してください。
●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。

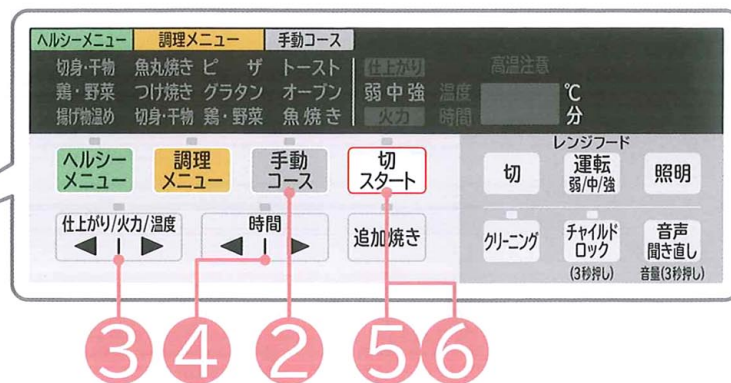
お知らせ
●「魚焼き」のときは受皿に水を入れても調理できます。(水約200mL)
●調理終了後、調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

お願い
●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
●「トースト」を連続して焼く場合は、約4分を目安に様子を見ながら調理してください。

手動コースを選んで調理する

オーブン調理

手動コースを選んでオーブン調理をします

過熱水蒸気用水タンクは使いません

準備 材料を焼網の上に置き、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 手動コース を押し、
「オーブン」を点灯させる

3 仕上がり/火力/温度 を押し、
メニューに合わせて温度を設定する

4 時間 を押し、**時間を設定する**

●設定できる最大時間　　オーブン▶30分

タイマー設定（時間を設定）

●タイマーを使わない場合は、切/スタート を押してください。
●途中でタイマーを中止するときは、もう一度 時間 を押して、時間を 00 に設定してください。
●設定した時間を変更したい場合は 時間 を押して再度設定してください。

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせ、調理時間を調節してください。

5 切/スタート を押し、**通電する**

6 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL表示）を行います。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

7 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

● 切/スタート を押してから、手動コース ▶ 切/スタート を押しても通電できます。

温度・時間設定の目安

[ ]は分量です。( )は調理時間の目安です。温度設定は調理時の目安です。材料により異なります。

設定温度	調理例
140	なめらかプリン [直径約8×4cmのスフレ型 6個] (約20～25分) レシピ➔DVD
160	ブラウニー [約18×18cm] (約20分) レシピ➔DVD マドレーヌ [4～6個分] (約12～20分) チョコチップケーキ [約240～280g] (約20分)
180	ハンバーグあたため [約160～200g] (約16～20分) クッキー [16個 約100～120g] (約15～20分)
190	冷凍焼きおにぎりのあたため [4～6個 約180～320g] (約20～25分) アップルパイ [直径約18～23cm皿] (約25～30分) レシピ➔DVD
200	ピザ(冷蔵・冷凍・手作り) [約280～330g] (約13～18分)
210	
220	野菜のグラタン(手作り) [直径約22cm皿] (約20～30分) レシピ➔DVD 手羽元 [約340～380g] (約23～27分) 手羽先 [約300～350g] (約23～27分)
240	焼きおにぎり [1個 約80gのもの 4～6個] (白焼き 約14～16分) (たれをつけて 約10～15分) レシピ➔DVD 厚揚げ [約200～300g] (約16～20分) 焼きいも [直径4cm以下のもの 2個 約450～500g] (約25～30分) ラムチョップ [約340～380g] (約25～30分)
260	パエリア [直径約24cm皿] (約30分) レシピ➔DVD さつま揚げ [約160～200g] (約12～15分) 鶏のハーブ焼き [約240～280g] (約22～25分) 焼きピーマン [2個 約120～150g] (約18～20分) 焼きなす [3個 約180～220g] (約25～30分)
280	さけのホイル焼き [2個分 約380～420g] (約23～27分) レシピ➔DVD フレンチトースト [約180～220g] (約15～20分) ローストビーフ [1本約300g] (約30分)

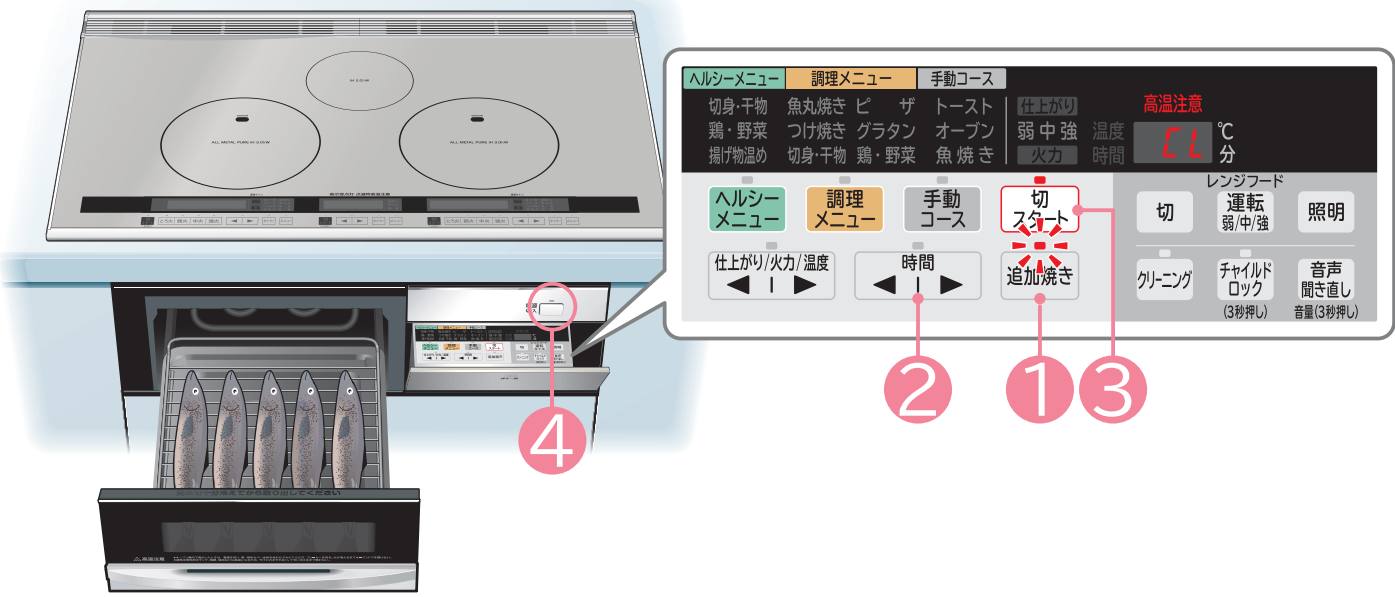
オーブン調理のこつ

●小さくて焼網に置けない場合は、アルミホイルを敷いてから置いてください。
●食品やアルミホイルなどが焼網からはみ出さないように置いてください。
●ケーキを焼く場合はアルミホイルで作った型に生地を流し込んで焼いてください。
●グラタンやアップルパイなど器や型を使って焼くときは、器や型の底をアルミホイルで包んでください。
●表面の焼き色が付き過ぎるときはアルミホイルをかぶせて焼いてください。
●加熱途中で様子を見ながら加熱し、器や型の前後を入れかえてください。
●焼き色が濃過ぎたり、薄過ぎるときは温度を調節してください。
●ケーキの焼き上がりの目安は竹串などを刺してみて生地がつかなくなったらでき上がりです。
●連続して焼く場合は焼き時間を短くしてください。

お知らせ
●調理終了後、調理物を入れたままにしておくと、クリーニングや余熱で焦げ過ぎることがあります。

お願い
●過熱水蒸気用水タンクは取り外してください。
●受皿に水を入れないでください。
●器や型の高さは4cm以下のものを使ってください。

追加焼きをする

調理終了後、お好みで追加焼きができます

メニュー調理終了後、ヒーターのクリーニング中に設定する

1 追加焼き を押し、
ランプを点灯させる

2 時間 ◀ | ▶ を押し、
焼き時間を設定する

3 切/スタート を押し、通電する

メロディーが鳴ったら終了です。

調理物を取り出します

4 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、電源を切る
（ランプが消灯します）

お願い

●ヘルシーメニュー調理後に「追加焼き」をする場合は、過熱水蒸気用水タンクは給水せずにそのまま焼いてください。

追加焼き時間の設定

●焼き時間は3～29分まで設定できます。

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行い、追加焼き のランプが点滅します。
焼き加減が足りないときはもう一度「追加焼き」を行ってください。

●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

点滅

いろいろな機能を使う

タイマー

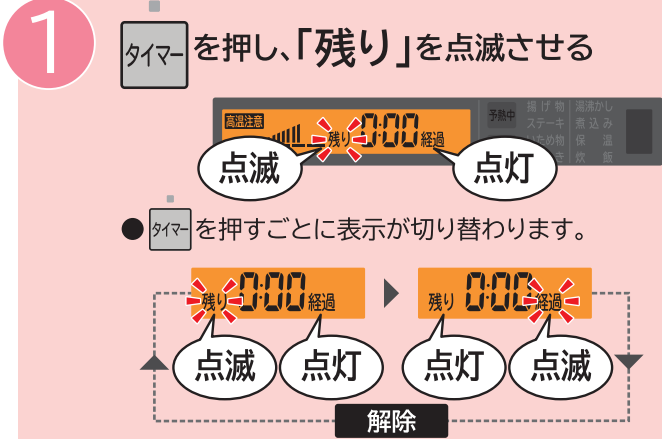
左・右・中央IH ヒーターが使えます

●右IHヒーターで説明しています。

残り時間タイマー

電源を入れ、火力または「保温」「煮込み」を選び、切/スタート を押したあとの通電中（調理中）に設定する

1 タイマー を押し、「残り」を点滅させる

●タイマー を押すごとに表示が切り替わります。

2 ◀ | ▶ を押し、時間を設定する

●設定できる最長時間

火力「1」～「5」	▶	9時間55分
火力「6」～「12」	▶	1時間
「保温」	▶	1時間
「煮込み」	▶	2時間

1分～1時間までは1分単位、1～5時間までは10分単位、5～9時間55分までは30分単位で設定できます

約3秒間待つ。メロディーが鳴り、タイマーがスタートします

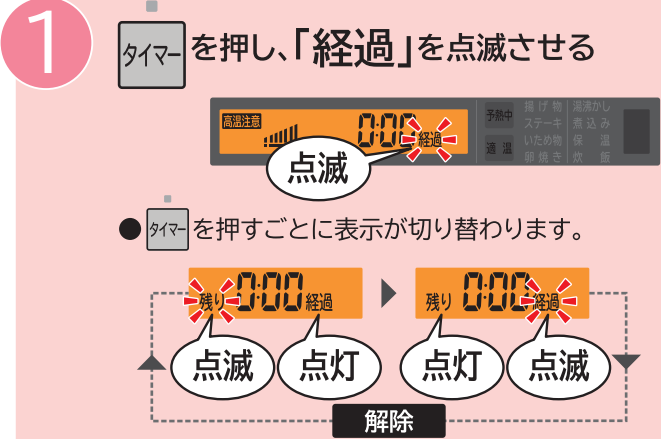
メロディーが鳴ったら、タイマー終了です。自動的に通電を停止します

●途中でタイマーを変更したい場合は、タイマー を押して再設定してください。
●途中でタイマーを中止するときは、タイマー を押してください。

経過時間タイマー

電源を入れ、火力または「保温」「煮込み」を選び、切/スタート を押したあとの通電中（調理中）に設定する

1 タイマー を押し、「経過」を点滅させる

●タイマー を押すごとに表示が切り替わります。

約1秒間待つ。メロディーが鳴り、経過タイマーがスタートします

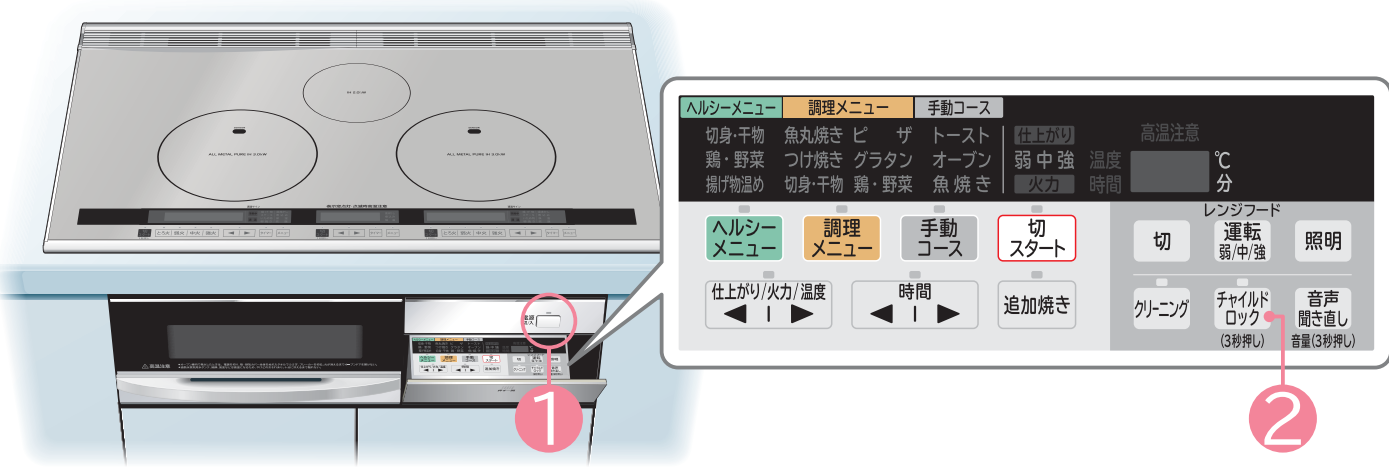
●最長1時間まで測定することができます。
（経過時間表示）

1～59秒	▶	1～59（1秒単位）
1～59分	▶	0:01～0:59（1分単位）

●途中でタイマーを設定し直したい場合は、タイマー を押して再設定してください。
●途中でタイマーを中止するときは、タイマー を押してください。

いろいろな機能を使う(つづき)

チャイルドロック

●安全のために、操作できないようロックできます。
●全てのIHヒーターとオーブンが切れている状態で受け付けます。
●電源を切っても記憶しています。

操作をロックする

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる(ランプが点灯します)

2 を3秒間押し、**ランプを点灯させる**

点灯

ロックを解除する

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる(ランプが点灯します)

2 を3秒間押し、**ランプを消灯させる**

消灯

音声の聞き直し・音量切り替え

音量を設定する

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる(ランプが点灯します)

2 音声聞き直し 音量(3秒押し) **を3秒間押す**

音声聞き直し 音量(3秒押し) を押し、**希望の音量を選ぶ**

希望の音量で3秒経過すると設定完了です。

音声を聞き直す

音声を聞き直したいときは
音声聞き直し 音量(3秒押し) **を押す**
直前の音声の内容が流れます。

音量設定時の表示

- 3 音量「大」
- 2 音量「中」
- 1 音量「小」
- 0 音量「切」

メロディーとブザーの切り替え

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる(ランプが点灯します)

2 前面操作パネルの ◀ 時間 を3秒間押し、
「ピピッ」と鳴ったら **切り替え完了**
●元に戻すときも、同じ操作をします。

レンジフードファン連動

●各IHヒーターまたはオーブンの通電・停止に連動して、レンジフードファン連動対応のレンジフードファンが運転・停止するシステムです。
●詳しくはレンジフードファンの取扱説明書をご覧ください。
●レンジフードファン連動対応のレンジフードファンについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(➔P.55)にお問い合わせください。

操作と連動する内容

IH クッキングヒーターの操作	レンジフードファンの動作
各IHヒーターまたはオーブンの通電を開始したとき	運転を開始します。
各IHヒーターまたはオーブンの通電を停止したとき	約3分後に自動停止します。

IH クッキングヒーターの前面操作パネルでレンジフードファンを操作する

運転を切り替えるときは レンジフード 運転 弱/中/強 **を押す**
押すごとにレンジフードファンの風量が切り替わります。

レンジフードファンが停止中に レンジフード 運転 弱/中/強 を押すと
「弱」で運転を開始し、押すごとに風量が
「弱」→「中」→「強」→「弱」と切り替わります。

照明を点灯(消灯)するときは 照明 **を押す**

運転を停止するときは 切 **を押す**

お知らせ
IHクッキングヒーターからの信号がさえぎられるとレンジフードファンが動作しない場合があります。
●送信部が汚れている。
●送信部が鍋やフライパンの取っ手などでおおわれている。
※その他の理由でうまく送・受信できないことがあります。
その場合は、レンジフード側で操作してください。

お手入れ

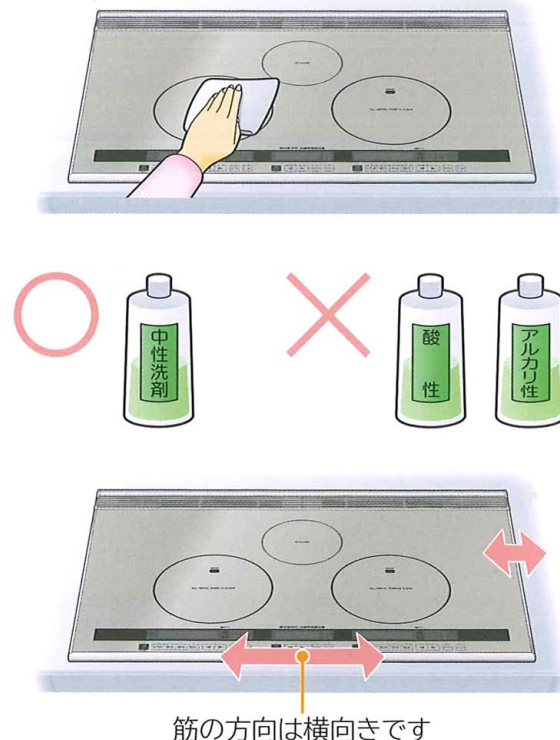
⚠注意 ●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

ご注意
●ご使用のたびにお手入れしてください。
●ベンジン、シンナー、粉末タイプのみがき粉は使用しないでください。
●吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

トッププレート・プレートワーク（ステンレス製）・光センサー

●軽い汚れ
絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

●油汚れ
台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、水を絞ったふきんで洗剤を除去した後、乾いたふきんでからぶきする。

ご注意
酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）や、お酢を使って清掃しないでください。付着した場合はすぐにふき取ってください。（液剤や洗剤が残ると、表面が変色したりトッププレートとプレートワークの接合部分が劣化し、はがれの原因になります）

○

×

●落ちにくい汚れ
クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。
プレートワークはステンレスの筋にそって、こすってください。

筋の方向は横向きです

ご注意
●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプのみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし・スポンジのナイロン面、アルミホイルなどでこすらないでください。（トッププレート・プレートワークが傷つく原因になります）

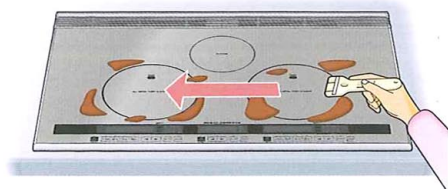
●それでも落ちないときは
市販のセラミック用スクレーパーなどで煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。
トッププレートとプレートワークの合わせ目を、ドライバーやフォークなど先の鋭いものでこすらないようにしてください。
合わせ目にすき間ができ、水もれなどの原因になります。

別売品 2010年8月現在

トッププレート用クリーナー

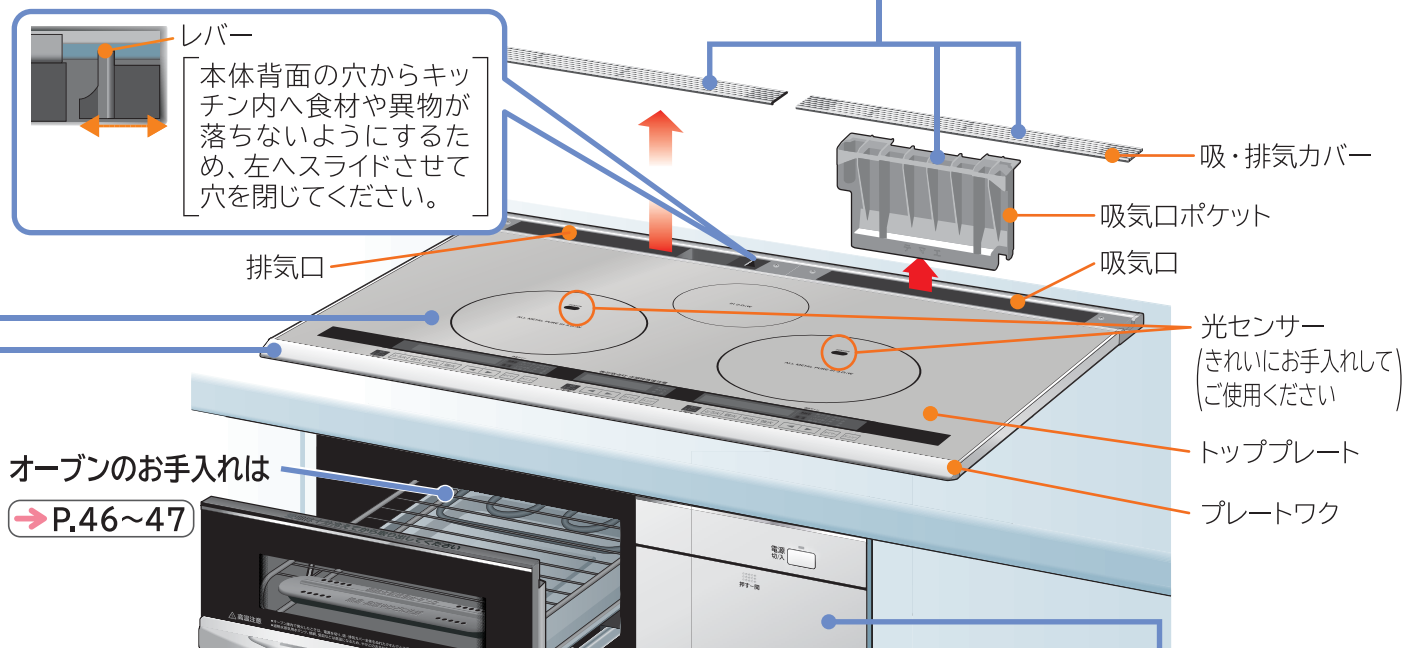
●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

部 品 名：ガラスクリーナー
（HT−K1）
部品番号：HT−D8　009
希望小売価格：1,470円
（税抜1,400円）

※日立の家電品取扱店にご相談ください。
希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

ご注意
●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
●光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れを取り除いてください。
●トッププレートにひびが入ったり、割れたり、トッププレートとプレートワークのすき間が大きくなった場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」→P.55にご相談ください。

吸・排気カバー（2枚）、吸気口ポケット

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
たわしやみがき粉は使わないでください。
吸・排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

ご注意
●吸・排気カバーは、食器洗い乾燥機に入れたりアルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●汚れて目詰まりしたまま使わないでください。安全装置が作動して通電を停止したり、オーブン使用中にオーブンドアから煙が漏れたりする場合があります。
●お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
●吸・排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。
●お手入れ後は、レバーを左へスライドさせてください。

天ぷら鍋（付属品）

①薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
たわしやみがき粉は使用しないでください。

②鍋底や外側の異物や汚れをとる。
汚れがこびりついたまま使うと、油の温度を適正にコントロールできないことがあります。また、トッププレートが汚れます。

③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。
洗ったままにしておくとさびます。
天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。

●鍋底が反ったり、変形した場合は使用しないでください。日立の家電品取扱店で別売の天ぷら鍋をお買い求めください。→P.4

前面操作パネル

やわらかい布でふき取る。
汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

ご注意
●水にぬらさないでください。
故障の原因になります。
●ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

⚠注意 ●お手入れは、電源を切り、本体が冷えてから行う

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の取り外しかた

1 取っ手を両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出す

受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

2 過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿を外す

3 取っ手の下側に手をまわし、オーブンドアバネを軽く引き下げる

オーブンドアバネを押さえずに無理に外すとオーブンドアが破損したり、変形することがあります。

ご注意

オーブンドアを押し倒して外さないでください。
オーブンドアが破損したり変形することがあります。

4 オーブンドアを本体側へ倒すようにし、左右2箇所のツメを外す

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の取り付けかた

1 オーブンドアを本体側へ倒すようにし、レール側のツメ2箇所をオーブンドア下部の角穴に差し込む

2 オーブンドアを手でささえ、垂直に起こしながらはめ込む

カチッと音がしてオーブンドアが固定されます。

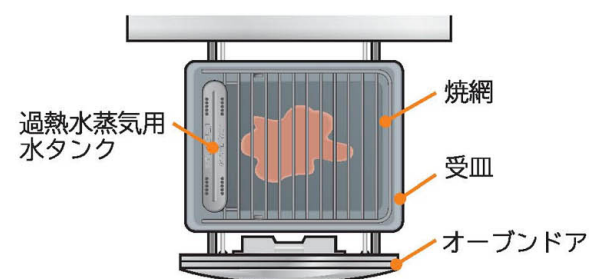
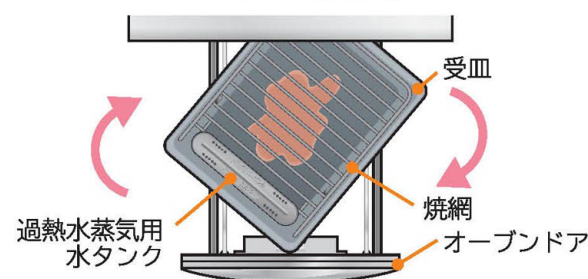
3 受皿、焼網、過熱水蒸気用水タンクを載せる

焼網は、支え部を手前にして受皿にセットしてください。焼網を逆に入れるとヒーターに当たってドアが閉まりません。

4 オーブンドアは本体の前面に当たるまで押して閉める

脂や汁がたまっている受皿の取り外しかた

①脂や汁がたまっている受皿の両側をしっかり持ち、1〜2cm上に持ち上げてから、ゆっくりこぼれないように90度回転させます。

②受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持ち上げて外してください。

オーブンドアのお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

ご注意
- ●たわし・みがき粉は使用しないでください。(強化ガラスや樹脂部を傷つけます)
- ●オーブンドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。(樹脂部が変形します)
- ●オーブンドア(強化ガラス)に傷がついた場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。(➔P.4)

過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿のお手入れ

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。

ご注意 過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿の表面処理を傷めないでください。
- ●たわし・みがき粉は使用しないでください。(表面を傷つけます)
- ●過熱水蒸気用水タンク・受皿は金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。(表面処理に傷がついたりはがれたりすることがあります。また受皿の裏面を傷つけます)
- ●焼網は金属製のたわしでこすらないでください。(表面処理に傷がついたり、はがれることがあります)汚れが気になる場合は、スポンジのナイロン面(固い面)で洗ってください。黒ずみが部分的に残る場合がありますが、これは金属表面が、熱により変色したもので、表面処理には影響ありません。そのままご使用ください。
- ●食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
- ●ご使用のたびにお手入れしてください。汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
- ●過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は消耗品です。表面処理が傷んだ場合は、日立の家電品取扱店でお買い求めください。(➔P.4)

オーブン庫内のお手入れ

5〜6回使用のたびに庫内クリーニングをご使用ください。
オーブン庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。
オーブン庫内の油汚れを乾燥させないと腐食の原因にもなります。

準備 過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿を取り外し、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**(ランプが点灯します)

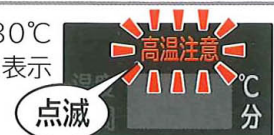
2 クリーニング を押し、**表示部に「CL」を表示させる**

3 切/スタート を押し、**通電する**
メロディーが鳴ったら終了です。

- ●クリーニング中は表示部に CL を表示します。約11分で終了します。
- ●途中で中止したいときは 切/スタート を押します。

4 続けて使わないときは
電源切/入 を押し、**電源を切る**(ランプが消灯します)

- ●オーブン庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。

ご注意
- ●においを軽減しますが、汚れは除去できません。
- ●焼網と受皿は絶対にセットしないでください。オーブンでの調理後に行う自動クリーニングより、庫内クリーニングの方が強力なため、焼網と受皿の表面処理が痛んだり、変色する場合があります。
- ●クリーニング中は、オーブン庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。レンジフードファンを使用してください。
- ●オーブン庫内に落ちた食品カスなどは、オーブン庫内が冷えてから手袋などをして取り除いてください。また、手が届かない庫内部分は、割り箸などに布を巻きふき取ってください。
- ●オーブン庫内は金属部が数多くありますので、やけどやけがに十分注意してください。

お困りのときは

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

	現　象	原　因
電源について	通電しない	●専用ブレーカーが切れていませんか。 専用ブレーカーを入れてください。 ●電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている) 電源を入れてください。 ・電源をブザーが鳴るまで押してください。 ・電源ランプが点灯します。 電源を「入」の状態で約10分(または約30分)放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。オートパワーオフの時間の切り替えについては、お買い上げの販売店にご相談ください。 ●チャイルドロックが設定されていませんか。 チャイルドロックを解除してください。➔P.42 ●左・右・中央IHヒーターで使える鍋を使用していますか。 (使える鍋について ➔P.10)
電源について	使用途中にIHヒーターまたはオーブンの通電が停止した(切り忘れ防止自動停止機能)	●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各IHヒーターとオーブンには、最終キー操作から一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 ・左・右・中央IHヒーターは操作後約45分　・手動コース「オーブン」「魚焼き」は約30分 ・手動コース「トースト」は約10分 切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はブザーでお知らせします。再度、通電をスタートしてください。
電源について	液晶表示の火力バーが交互に点灯し、約30秒後に消灯した(金属小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能)	●鍋がIHヒーターから大きくずれていませんか。 中央に置いてください。➔P.15 ●使えない鍋を置いていませんか。 使える鍋を置いてください。(使える鍋について ➔P.10) 図は火力「7」で使用した場合　火力 7　◀交互に点灯▶　火力 7 約30秒後、ブザーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。 付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。
電源について	使用途中に停電になった	●通電中のIHヒーターまたはオーブンは停止し、タイマーも取り消されます。 ●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 ・電源をブザーが鳴るまで押してください。　・電源ランプが点灯します。 ⚠警告　トッププレートやオーブンドアおよび庫内など高温部に触れない
上面操作パネルについて	上面操作部のキー操作ができない	●指に指サックや傷テープ、手袋をしていませんか。 直接指で触れてください。 ●隣のキーに触れていませんか。 一個ずつ操作してください。 ●キーの端を押していませんか。 数秒待った後でキーの中央を押してください。 ●上面操作パネルに水滴などが付着していませんか。 水滴などを取り除いてから、数秒待った後で操作してください。 ●上面操作パネルに物を置いていませんか。 物を取り除いてください。 ●上面操作パネルに調理物や汚れがこびりついていませんか。 トッププレートのお手入れをしてください。➔P.44 ●「切/スタート」を約1秒以上の長押しをしていますか。 ブザーが鳴るまで押してください。 ●上面操作パネルおよび表示部の上に熱い鍋などを置いていませんか。 熱い鍋などを置かないでください。故障の原因になる場合があります。

	現　象	原　因
上面操作パネルについて	上面操作パネルの表示に CP と表示されてキー操作ができない	●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。 調理物や水滴などを取り除いてください。➔P.53 ●上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。 鍋などを取り除いてください。➔P.53 ●キーを長押ししていませんか。 キーに約3秒以上触れていても表示されます。➔P.53
上面操作パネルについて	上面操作パネルの表示に CP と表示される	●上面操作部の「切/スタート」の上に調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。 調理物や水滴などを取り除いてください。➔P.53 上面操作パネルおよび表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。 故障の原因になる場合があります。
上面操作パネルについて	CP と表示され通電が停止する	● CP と表示されて約10秒後に停止します。 ●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着していませんか。 調理物や水滴などを取り除いてください。➔P.53 ●上面操作パネルに鍋などを置いていませんか。 鍋などを取り除いてください。➔P.53 ●キーを長押ししていませんか。 キーに約3秒以上触れていても表示されます。➔P.53
上面操作パネルについて	上面操作パネルの表示部の液晶が黒くなる	●表示部の上に熱い鍋などを置くと液晶が黒くなることがありますが、しばらく放置すると元に戻ります。 表示部の上に熱い鍋などを置かないでください。
上面操作パネルについて	上面操作パネルの表示部の液晶がくもる	●吸気口から直接蒸気を吸い込むと、液晶がくもることがありますが、しばらくすると元に戻ります。
音について	電源を入・切すると「カチャ」と音がする	●電源を入・切すると、内部電気部品のスイッチの動作音がします。
音について	電源を切っても音がする	●電源を「切」にした場合でも継続して冷却ファンが回りますが、異常ではありません。本体内部の回路を保護するために、キー操作後冷却ファンが最大約10分間動作します。 使用状況により冷却ファンの音の大きさが変わります。 自動的に冷却ファンは止まります。
音について	使用中にファンの音が大きくなったり止まることがある	●本体内部を冷やすために冷却ファンの回転を設定火力に合わせて変えています。設定火力が大きい場合は冷却ファンが高速回転するためファンの風切り音が大きくなります。
音について	左・右・中央IHヒーター使用中に鍋から音がする	●鍋底が薄い鍋や多層鍋、ホーローの密着が良くない鉄ホーローなど鍋の種類によっては音(ジー音、カチカチ音)や共鳴音(キーン音、キューン音)が発生することがあります。また鍋の取っ手に振動を感じることがあります。これは磁力線により鍋自体が振動するためで、異常ではありません。 ・気になる場合は、火力を下げたり、鍋の位置をずらしたり、置き直したりすると音が止まることがあります。 ・左・右・中央IHヒーターを同時に使用した場合、鍋の種類によっては調理中に共鳴音「キーン」や「キューン」という音がしますが、これも磁力線により鍋が振動するためで異常ではありません。

お困りのときは(つづき)

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

	現象	原因
火力について	アルミ鍋、アルミフライパンは火力が弱くなるものがある E20T E10T	●特に片方に取っ手がある、重量が軽いフライパン・片手鍋・雪平鍋はバランスが悪く動いたり火力がかなり弱くなるものがあります。調理物と合わせて約1kg以上にしてお使いください。火力の低下が大きい場合は、ふたをして低めの火力で調理してください。(使える鍋について➔P.10)
	アルミ鍋、アルミフライパンを使うとずれたり浮く感じがする E20T E10T	●IH加熱での「磁力の反発力」が鍋を浮かそうとするためです。鍋と調理物の重さを合わせて約1kg以上にしてください。 また、トッププレート・鍋底がぬれているときに動きやすくなるので、使用前にふいてください。
	ステンレス板を底部に貼り合わせたアルミ鍋を通電すると火力が弱くなることがある	●多数の穴が開いたステンレス板を底部に貼り合わせたアルミ鍋では、ステンレス板の面積が直径12cmの面積(約113cm²)に満たないと、小鍋と判断して火力が弱くなることがあります。(使える鍋について➔P.10)
	鍋底の直径が小さかったり、鍋底が反っている鍋は火力が弱くなることがある	●ホーロー・ステンレス製の鍋については鍋底の直径が左・右IHヒーターの場合は12～26cmのもの、中央IHヒーターの場合は12～20cmのもので、鍋底の反りが3mm以下のものをご使用ください。アルミ・銅鍋については鍋底の直径が15～26cmのもので鍋底の反りが1mm以下のものをご使用ください。(使える鍋について➔P.10)
	左・右・中央IHヒーターで火力が違う	●同じ鍋でも、左・右・中央IHヒーターで火力が異なる場合があります。また小さい鍋では、通電できる場合とできない場合があります。
	いため物などを行うと左・右・中央IHヒーターの火力が弱くなることがある	●いため物などを行うと、鍋底温度が上がり、自動的に火力をコントロールする場合があります。温度が下がると自動的に火力が強くなるので、そのままご使用ください。
	左・右・中央IHヒーターでの調理に時間がかかる調理のでき上がりが遅い	●鍋底に異物が付着していたり、トッププレートが汚れていませんか。 鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。 ●使える鍋を使用していますか。 (使える鍋について➔P.10) ●アルミ・銅鍋などは鉄・磁性ステンレスなどと比べて、火力が約20～30%弱くなります。 ●鍋の種類によっては、「強火」で使用すると、自動的に火力をコントロールする場合があります。

	現象	原因
オーブンについて	オーブン調理中、オーブン庫内で瞬間的に炎ができたり、排気口から煙が出る	●魚の脂などがヒーターの上に直接落ちると、瞬間的に炎や煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●魚の脂などが受皿に落ちると、瞬間的に煙が出ることがあります。異常ではありません。 ●調理を始めてしばらくの間、前回の調理でヒーターについた脂が加熱されて、においや煙が出ることがあります。異常ではありません。
	オーブン調理終了後、タイマー表示部に CL 表示が出て、排気口から熱風が出る	●調理終了後、ヒーターのクリーニングのため、下ヒーターと触媒加熱用ヒーター、ファンに通電します。(約5分間)
	オーブンで魚を焼いたときに排気口から煙が出たり、オーブンドアのすき間から煙や水蒸気が漏れることがある	●オーブン庫内の排気口には煙やにおいをおさえる触媒機能が入っていますが、魚などの調理物から多量の煙が発生した場合は触媒の能力を超えて排気口から多く煙が出たり、オーブンドアのすき間から漏れることがあります。故障ではありません。
結露について	オーブンの排気口から出た水蒸気が壁面に結露することがある	●調理時に排気口から出る水蒸気などが壁面に付き水滴になることがありますので、ふきんなどでふき取ってください。
	光センサーが結露することがある	●吸気口から直接蒸気を吸い込むと、結露することがありますが、しばらくすると元に戻ります。
レンジフードファン連動について	IH クッキングヒーターのヒーターまたはオーブンの通電を停止しても、レンジフードファンが止まらない (レンジフードファン連動のみ)	●レンジフードファンは IH クッキングヒーター全てのIHヒーターとオーブンの通電を停止しても約3分間動作します。 すぐにレンジフードファンを止めたい場合はレンジフード「切」キーを押してください。 ● IH クッキングヒーターのいずれかの各IHヒーターまたはオーブンの通電をしているとレンジフードファンは止まりません。 止める場合は、レンジフード「切」キーを押してください。
	レンジフードファンが回らない (レンジフードファン連動のみ)	●送信部または受信部が汚れていませんか。 IH クッキングヒーターの送信部・レンジフードファンの受信部を掃除してください。(レンジフードファンの取扱説明書も合わせてご覧ください)➔P.43 ●送信部に鍋などを置いていませんか。 鍋などを送信部の上から取り除いてください。➔P.43 ●送信部の上にフライパンなどの取っ手を向けていませんか。 フライパンなどの取っ手の向きを変えてください。➔P.43

お困りのときは（つづき）

修理を依頼される前に次の点をもう一度お調べください。

	現象	原因
便利メニュー「炊飯」について	炊き上がったごはんがかたすぎる／芯が残る	●お米の量、水の量をまちがえていませんか。 正しくはかってください。➔P.25 ●炊く前にお米を浸していますか。 通常30分以上、冬場は1時間以上浸してください。 ●炊くときにお湯を使用していませんか。 お湯を使用すると芯が残ります。 ●鍋の種類によっては、ごはんに芯が残るなど、うまく炊けない場合があります。 炊き加減設定を「強め」に調節してください。➔P.24
	炊き上がったごはんがやわらかい	●洗米後によく水を切っていますか。十分に水を切らないと炊飯時の水量が多くなります。 お米を研いだあとは、ざるに上げて十分に水切りをしてください。 ●炊飯後にふたをしたまま置いていませんか。湯気がつゆとなって落ち、ごはんがベタつきます。 通電が終了したら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしてください。 ・ふたをしておくときは、乾いたふきんをかけてからふたをしてください。
	ごはんが焦げる、こびり付く	●炊飯に適さない鍋を使うと、ごはんが焦げ付いたり、こびり付きやすくなります。（うす手の鍋、ホーロー鍋など） 必ず SG IH または SG CH·IH マーク付きで底の厚さ1.5mm以上の鍋をお使いください。➔P.10 ●無洗米は、焦げやすくなります。 残り10分で通電を切り、鍋をIHヒーターから外して蒸らしてください。 ・こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えられます。
	ごはんが炊けていない	●設定をまちがえていませんか。 「炊飯」を使い、お米の量に合わせてカップ数を正しく設定してください。➔P.24
	炊き込みごはんがうまく炊けない	●具の量、水の量をまちがえていませんか。 正しくはかってください。➔P.25
適温調理について	予熱時間が長い 通電が停止する	●鍋底の直径が小さかったり鍋底が反っているフライパン・鍋は火力が弱くなる場合があるため、予熱時間が長くなります。またフライパン・鍋の温度が適温にならず通電を停止する場合があります。 適温調理で使えるフライパンについて ➔P.10
	鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる	●鍋の材質・大きさ・形状・置く位置により鍋の温度が低過ぎたり高過ぎる場合があります。 適温調理で使えるフライパンについて ➔P.10
その他	「炊飯」や「保温」動作中に鍋をおろしても表示部に「鍋確認」と表示されない場合がある	●「炊飯」や「保温」は火力を自動的に調節します。火力が0（ゼロ）Wになっているときに鍋をおろしても「鍋確認」を表示しません。「炊飯」を途中で中止する場合や「保温」を終了する場合は、上面操作パネル部の「切/スタート」キーを押して通電を切ってください。

上面操作パネル・前面操作パネルに次の表示が出たとき

下記の表示が出たときは故障ではありません。「直しかた」を確認し、表示を消してから再度操作を行ってください。

	お知らせ表示コード	原因	直しかた
上面操作パネル	C11 C21 C51 左・右・中央IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する	●空だきになっています。 ●いため物の調理を行うと表示する場合があります。 ●付属の天ぷら鍋が高温（油が高温）になっている。（付属の天ぷら鍋が反っている）	●調理物を入れてください。 ●火力を下げてご使用ください。 ●付属の天ぷら鍋の反りを確認してください。
	C12 C22 「揚げ物」を使用したら、左・右IHヒーターの液晶表示が赤く点灯する	●付属の天ぷら鍋の底に約1mm以上の反りがあったり変形しています。 ●付属の天ぷら鍋の底やトッププレートに異物や汚れが付着している。	●反りや変形がある場合は新しい鍋をご購入ください。➔P.4 ●異物や汚れの場合はお手入れをしてご使用ください。
	CP 左・右・中央IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する	●上面操作パネルに調理物がふきこぼれたり、水滴などが付着している。 ●上面操作パネルに鍋などを置いている。 ●キーを長押ししている。	●調理物や水滴を取り除いてください。 ●鍋などを取り除いてください。 ●約3秒以上キーに触れないでください。
	H15 H25 H55 左・右・中央IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する	●吸・排気カバーにほこりがたまっています。 ●吸・排気カバーがふさがれています。	●ほこりをふき取ってください。➔P.45 ●ふさがないでください。
	C14 C24 H17 H27 H57 左・右・中央IHヒーター使用時、液晶表示が赤く点灯する	●鍋の種類が違っています。	●鍋の種類を確認してください。➔P.10
前面操作パネル	C1 C3 C4	●通電したまま連続して魚などを焼いた場合。	●一度通電を切り、オーブン庫内の温度を下げてから、次の調理物を入れる。

表示を消したいときは

上面操作パネル

C11、C12、CP、H15、C14、H17 の表示が出たときは左IHヒーターの 切/スタート を押す。

C21、C22、CP、H25、C24、H27 の表示が出たときは右IHヒーターの 切/スタート を押す。

C51、CP、H55、H57 の表示が出たときは中央IHヒーターの 切/スタート を押す。

C1、C3、C4 の表示が出たときはオーブンの 切/スタート を押す。

「直しかた」に従って再度操作しても同じ表示が出たり、上記以外の表示や下記の表示が出たときは故障の可能性があります。お買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.55 にご連絡ください。

	お知らせ表示コード	原因	
上面操作パネル	C61 液晶表示が赤く点灯する	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	●お買い上げの販売店または「ご相談窓口」➔P.55 にご連絡ください。
	H11 などのH＊＊表示	●部品の故障が生じた場合。	
前面操作パネル	C6	●電源電圧が異常に高い場合や低い場合。	
	H1 などのH＊表示	●部品の故障が生じた場合。	

保証とアフターサービス　必ずお読みください

■保証書(別添)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

●保証期間はお買い上げ日から1年です。
※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこの IH クッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代+出張料

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。
出張料	製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。

■修理を依頼されるときは　出張修理

「お困りのときは」(➔P.48~53)に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

●保証期間中は
修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

【ご連絡していただきたい内容】

品名	日立 IH クッキングヒーター
型式	
お買い上げ日	年　月　日
故障の状況	できるだけ具体的に
ご住所	付近の目印等も併せてお知らせください
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

「ご相談窓口」

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は エコーセンターへ	商品情報やお取り扱いについてのご相談は お客様相談センターへ
TEL　0120−3121−68 FAX　0120−3121−87 (受付時間)9:00~19:00(365日) 携帯電話、PHSからもご利用できます。	TEL　0120−3121−11 FAX　0120−3121−34 (受付時間)9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日・祝日) 年末年始は休ませていただきます。 携帯電話、PHSからもご利用できます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録（録音など）させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

仕様

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

型式		E20Tシリーズ		E10Tシリーズ	
		HT−E20TWFS HT−E20TWS	HT−E20TFS HT−E20TS	HT−E10TWFS HT−E10TWS	HT−E10TFS HT−E10TS
電源		単相200V(50−60Hz共用)			
消費電力		5.8kW(4.8kWに切り替え可能)			
	オールメタル対応	ダブルオールメタル対応(左・右IH)		オールメタル対応(右IH)	
	左・右IHヒーター	3.0kW(100W相当〜3.0kW 12段階火力調節)※			
	中央IHヒーター	2.0kW(100W相当〜2.0kW 10段階火力調節)※			
	オーブン	ヘルシーメニュー・調理メニュー 1.2kW (手動コース「トースト」1.2kW／「オーブン」720W相当／「魚焼き」600W相当、900W相当、1.2kW 3段階火力調節)			
	触媒用加熱ヒーター	250W			
	待機時消費電力	0.05W未満(電源「切」の状態)			
コードの長さ		3芯キャブタイヤケーブル　0.7m			
電源プラグ		250V−30A(接地極つき)			
大きさ	本体	幅749 奥行560 高さ233〔mm〕	幅599 奥行560 高さ233〔mm〕	幅749 奥行560 高さ233〔mm〕	幅599 奥行560 高さ233〔mm〕
	オーブン	幅280 奥行360 高さ124〔mm〕(有効高さ59〔mm〕)			
質量(重さ)		約29.5kg	約28.5kg	約27.4kg	約26.3kg

型式		E9Tシリーズ		E8Tシリーズ	
		HT−E9TWFS HT−E9TWS	HT−E9TFS HT−E9TS	HT−E8TWFS HT−E8TWS	HT−E8TFS HT−E8TS
電源		単相200V(50−60Hz共用)			
消費電力		5.8kW(4.8kWに切り替え可能)			
	オールメタル対応	なし			
	左・右IHヒーター	3.0kW(100W相当〜3.0kW 12段階火力調節)※			
	中央IHヒーター	2.0kW(100W相当〜2.0kW 10段階火力調節)※		1.6kW(100W相当〜1.6kW 9段階火力調節)※	
	オーブン	ヘルシーメニュー・調理メニュー 1.2kW (手動コース「トースト」1.2kW／「オーブン」720W相当／「魚焼き」600W相当、900W相当、1.2kW 3段階火力調節)			
	触媒用加熱ヒーター	250W			
	待機時消費電力	0.05W未満(電源「切」の状態)			
コードの長さ		3芯キャブタイヤケーブル　0.7m			
電源プラグ		250V−30A(接地極つき)			
大きさ	本体	幅749 奥行560 高さ233〔mm〕	幅599 奥行560 高さ233〔mm〕	幅749 奥行560 高さ233〔mm〕	幅599 奥行560 高さ233〔mm〕
	オーブン	幅280 奥行360 高さ124〔mm〕(有効高さ59〔mm〕)			
質量(重さ)		約24.5kg	約23.3kg	約24.5kg	約23.3kg

●HT−E20TWFS／HT−E20TFS／HT−E10TWFS／HT−E10TFS／HT−E9TWFS／HT−E9TFS／HT−E8TWFS／HT−E8TFSはレンジフードファン連動です。　※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

【総消費電力の切り替えについて】

本製品は、工場出荷時総消費電力を5.8kWに設定してありますが、4.8kWに切り替えることもできます。アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

【オートパワーオフの時間の切り替えについて】

本製品は、工場出荷時約10分でオートパワーオフするように設定してありますが、約30分に切り替えることもできます。オートパワーオフするまでの時間が短いなどで、ご使用上不便があるときに選べます。詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

愛情点検

★長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!

●IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか

●電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
●焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
●ビリビリと電気を感じる。
●その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

日立アプライアンス株式会社
〒105−8410　東京都港区西新橋 2−15−12　電話 (03)3502−2111

2−J1641−2B